KitchenAid™

SLOW COOKER

INSTRUCTIONS AND RECIPES

COCOTTE MIJOTEUSE

INSTRUCTIONS ET RECETTES

OLLA LENTA

INSTRUCCIONES Y RECETAS

KSC700

400 WATT VATIO

7 QT / **6.6** L

USA: 1-800-541-6390
Canada: 1-800-807-6777

KitchenAid.com
KitchenAid.ca

FOR THE WAY IT'S MADE.™

Proof of Purchase & Product Registration

Always keep a copy of the sales receipt showing the date of purchase of your Slow Cooker. Proof of purchase will assure you of in-warranty service.

Before you use your Slow Cooker, please fill out and mail your product registration card packed with the unit. This card will enable us to contact you in the unlikely event of a product safety notification and assist us in complying with the provisions of the Consumer Product Safety Act. This card does not verify your warranty.

Please complete the following for your personal records:

Model Number _____

Serial Number _____

Date Purchased _____

Store Name and Location _____

Preuve d'achat et enregistrement du produit

Veuillez conserver une copie du coupon de caisse indiquant la date d'achat de votre cocotte mijoteuse. La preuve d'achat vous assure du service d'après-vente sous garantie.

Avant d'utiliser votre cocotte mijoteuse, veuillez remplir et poster la carte d'enregistrement du produit accompagnant l'appareil. Grâce à cette carte, nous pourrons vous appeler dans l'éventualité improbable d'un avis de sécurité et nous conformer plus facilement aux dispositions de la loi sur la sécurité des produits de consommation. Cette carte ne confirme pas votre garantie.

Veuillez remplir ce qui suit pour vos dossiers personnels :

Numéro de modèle _____

Numéro de série _____

Date d'achat _____

Nom du marchand et adresse _____

Comprobante de compra y registro del producto

Siempre conserve una copia del recibo de ventas que especifique la fecha de compra de su olla lenta. El comprobante de compra le asegurará el servicio técnico bajo garantía.

Antes de utilizar la olla lenta, complete y envíe por correo su tarjeta de registro del producto que viene junto con la unidad. Esta tarjeta nos permitirá contactarnos con usted en el improbable caso de una notificación de algún problema de seguridad con el producto y nos ayudará a cumplir con las cláusulas de la Consumer Product Safety Act (Ley sobre la seguridad de los productos para el consumidor). Esta tarjeta no asegura su garantía.

Complete lo siguiente para su registro personal:

Número del modelo _____

Número de serie _____

Fecha de compra _____

Nombre de la tienda y dirección _____

Table of Contents

INTRODUCTION
Proof of Purchase & Product Registration ..... Inside Front Cover
Slow Cooker Safety 2
Electrical Requirements 2
Important Safeguards 3

FEATURES AND OPERATION
Slow Cooker Features 4
Preparing the Slow Cooker for Use 6
Operating the Slow Cooker and Programmable Timer 6
Slow Cooker Setting Guidelines 8
Tips for Better Slow Cooking 9

CARE AND CLEANING
Care of Ceramic Pot & Cooker 10
Care and Cleaning 11
Troubleshooting 12

RECIPES
Ancho Chile-rubbed Baby Back Riblets 14
Chocolate Chunk Bread Pudding 15
Curried Green Chile Pork 15
Garlic Smashed Potatoes 16
Mocha Cocoa 16
Orange-glazed Cornish Hens 17
White Chili 18
Sunday Pot Roast Dinner 19
Pulled BBQ Pork Sandwiches 20
Sausage And Egg Sourdough Strata 21
Classic Beef Bourguignonne 22
Italian Meat Roll (Braciola) 23
Celebration Stuffing 24
Middle East Lentil and Vegetable Soup 25

WARRANTY AND SERVICE INFORMATION
KitchenAid™ Slow Cooker Warranty 26
Hassle-Free Replacement Warranty – 50 United States and District of Columbia 27
Hassle-Free Replacement Warranty – Canada 27
How to Arrange for Warranty Service in Puerto Rico 27
How to Arrange for Service after the Warranty Expires – All Locations 28
How to Arrange for Service Outside these Locations 28
How to Order Accessories and Replacement Parts 28

ENGLISH

Slow Cooker Safety

Your safety and the safety of others are very important.

We have provided many important safety messages in this manual and on your appliance. Always read and obey all safety messages.

This is the safety alert symbol.

This symbol alerts you to potential hazards that can kill or hurt you and others.

All safety messages will follow the safety alert symbol and either the word “DANGER” or “WARNING.” These words mean:

⚠DANGER — **You can be killed or seriously injured if you don’t immediately follow instructions.**

⚠WARNING — **You can be killed or seriously injured if you don’t follow instructions.**

All safety messages will tell you what the potential hazard is, tell you how to reduce the chance of injury, and tell you what can happen if the instructions are not followed.

Electrical Requirements

⚠WARNING

Electrical Shock Hazard

Plug into a grounded 3 prong outlet.

Do not remove ground prong.

Do not use an adapter.

Failure to follow these instructions can result in death, fire, or electrical shock.

Volts: 120 V.A.C.
Hertz: 60 Hz

NOTE: This Slow Cooker has a 3-prong grounded plug. To reduce the risk of electrical shock, this plug will fit in an outlet only one way. If the plug does not fit in the outlet, contact a qualified electrician. Do not modify the plug in any way.

If a longer extension cord is used:

- The marked electrical rating of the extension cord should be at least as great as the electrical rating of the appliance.
- The extension cord should be a grounding-type 3-wire cord.
- The cord should be arranged so it will not drape over the countertop or tabletop where it can be pulled on by children or tripped over.

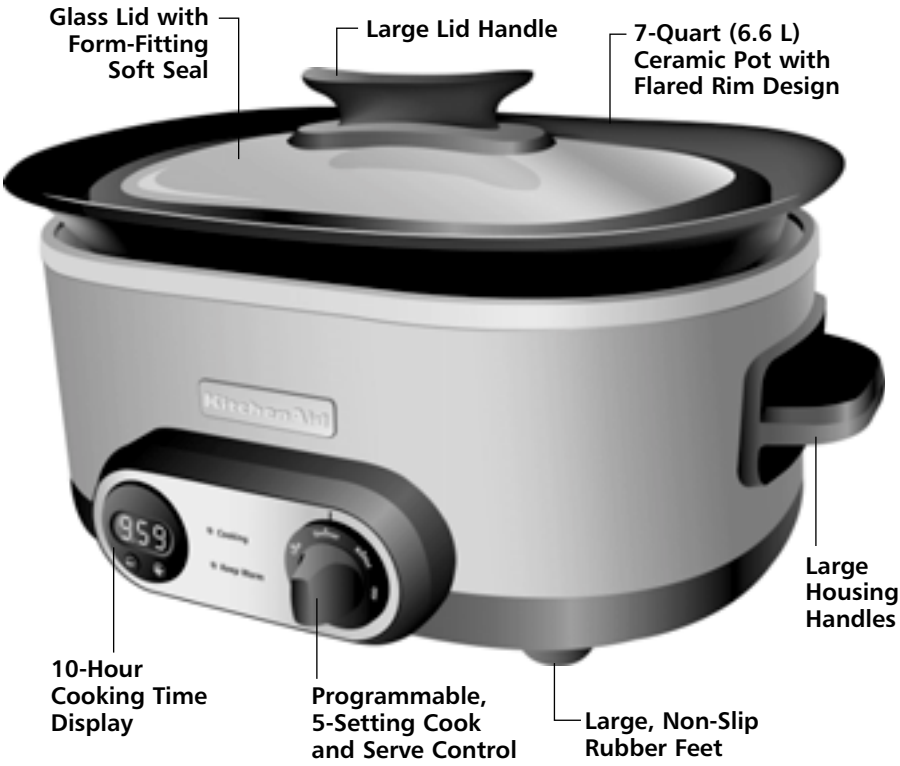
IMPORTANT SAFEGUARDS

When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed to reduce the risk of fire, electric shock, and/or injury to persons including the following:

1. Read all instructions.
2. Do not touch hot surfaces. Use handles or knobs.
3. To protect against electrical shock do not immerse cord, plugs, or the Slow Cooker housing in water or other liquid.
4. Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
5. Unplug from outlet when not in use and before cleaning. Allow to cool before putting on or taking off parts.
6. Do not operate any appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions or has been damaged in any manner. Return appliance to the nearest Authorized Service Facility for examination, repair or adjustment.
7. The use of accessory attachments not recommended by KitchenAid may cause injuries.
8. Do not use outdoors.
9. Do not let cord hang over edge of table or counter, or touch hot surfaces.
10. Do not place on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven.
11. Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot oil or other hot liquids.
12. Do not use appliance for other than intended use.
13. This product is designed for household use only.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

Slow Cooker Features


Glass Lid with Form-Fitting Soft Seal
Large Lid Handle
7-Quart (6.6 L) Ceramic Pot with Flared Rim Design
Large Housing Handles
10-Hour Cooking Time Display
Programmable, 5-Setting Cook and Serve Control
Large, Non-Slip Rubber Feet

MODEL KSC700

This Slow Cooker was built and tested to KitchenAid quality standards for optimum performance and a long life.

Electronic Temperature Management System
This system ensures consistent cooking temperatures to help food stay moist and prevent overcooking. With its electronic temperature sensor, programmable controls, and powerful 400-watt heating element, the electronic temperature management system offers an excellent degree of responsiveness and accuracy at all five of the cook or serve settings.

Powerful, 400-Watt Heating Element
The heating element provides 400-watts of power for fast pre-heat times and optimal cooking performance, enabling the Slow Cooker to reach USDA recommended temperatures quickly. Plus it has reserve power to help the Slow Cooker regain the programmed cooking temperature after a brief power outage, or when the lid is removed during cooking.

Electronic Temperature Sensor
The electronic temperature sensor provides precise temperature control.

Programmable, 5-Setting Cook and Serve Control
Program up to 10 (9:59) hours of adjustable cooking time on "Simmer," "Low," "High" and "Auto." User may shut off the Slow Cooker at any time. However if user is not available to shut off the Slow Cooker, it will automatically shift from the selected cook setting to the "Keep Warm" mode and remain on "Keep Warm" for 4 hours. The "Buffet" setting will automatically shut off after 6 hours of serving.

Slow Cooker Features

10-Hour Cooking Time Display
Large display shows time remaining to cook, counting down from 9:59 (9 hours, 59 minutes).

Food Temperature Alert
Electronic temperature sensor monitors food temperature and display shows an error code if food temperature falls below recommended temperature range (for example, after a power outage occurs).

7-Quart (6.6 L) Ceramic Pot with Flared Rim Design
Handsome, dishwasher-safe pot makes an attractive serving dish at the dinner table. Flared rim around entire pot helps capture condensation when lid is removed, and doubles as an easy-to-grab handle for serving. Unique shape of pot is more rectangular than oval to accommodate roasts and poultry, offering more usable space than oval pots. Unique "rounded corner" design also aids with pouring any remaining soups, stocks and stews.
NOTE: Pouring may be difficult if pot is full or nearly full, so it is recommended that you ladle the soup or stew out of the pot until most of the contents are removed.

Glass Lid with Form-Fitting Soft Seal
Glass lid helps with viewing while food is cooking. The removable, silicone soft seal edging helps seal in moisture, reduces chances of the lid chipping and quiets lid placement. Both lid and seal are dishwasher safe.

Large Lid Handle
The lid handle is large for easy lifting, plus the material and design help reduce heat transfer from the lid.

Capacity Markings
1- through 7-qt. (0.9 to 6.6 L) markings on the inside of the ceramic pot help when adding liquids to the pot, and reduce guesswork when choosing the appropriate-sized storage container for leftover soups and stews.

Large, Non-Slip Rubber Feet
Large rubber feet provide a stable base during cooking and help prevent marring and scratching – this is particularly helpful when the Slow Cooker is used as a server while set on the "Buffet" setting.

Large Housing Handles
The exterior housing handles are large, so the 7-quart (6.6 L) Slow Cooker can be lifted easily, even with oven mitts. The rugged, reinforced housing eliminates bowing and flexing when lifting the Slow Cooker by its housing handles.

Wall Standoff Bumper
The standoff bumper on the back of the Slow Cooker helps prevent the metal housing from being placed directly against a wall, keeping surrounding areas cooler.

Integrated Cord Storage
The power cord, which includes a three-prong grounded plug, stores neatly on the bottom of the Slow Cooker housing.

Preparing the Slow Cooker for Use

Before First Use

Before using your Slow Cooker for the first time, wipe the metal housing and cord with a clean, damp cloth. Wash the ceramic pot and glass lid in hot soapy water, then rinse and dry. The silicon lid seal at the edge of the glass is removable and should be washed individually. The ceramic pot, glass lid and silicon lid seal can also be washed in the dishwasher.

Slow Cooker Assembly

1. Place the ceramic pot in the metal housing. Do not cook anything in the metal housing. Avoid sudden temperature changes such as adding refrigerated foods into heated pot.The ceramic pot must be placed in the metal housing, and food placed in the ceramic pot for cooking.

⚠WARNING

Electrical Shock Hazard

Plug into a grounded 3 prong outlet.

Do not remove ground prong.

Do not use an adapter.

Failure to follow these instructions can result in death, fire, or electrical shock.

2. Plug into a grounded 3-prong outlet. Slow Cooker is now ready for operation.

Operating the Slow Cooker and Programmable Timer

The KitchenAid™ Slow Cooker provides an unparalleled level of versatility and control through its programmable control panel, which consists of a:

1. Programmable, 5-Setting Cook And Serve Control,
2. "Cooking" and "Keep Warm" LED lights,
3. 10-Hour Cooking Time Display, and
4. "-" and "+" Time-Adjustment buttons.

The "Cooking" and "Keep Warm" LED lights.

These two indicator lights show when the Slow Cooker is operating in any one of the four "Cooking" modes or in the "Keep Warm" mode.

The "Cooking" indicator light turns on when the cook and serve control is set to either "Simmer," Low," "High" or "Auto." This light is off when either the digital timer counts down to 0:00, or when the cook and serve control is set to "Buffet."

The display and lights remain off until the cook and serve control is turned from "Off" to one of the four cook settings.

10-Hour Cooking Time Display

The 10-hour cooking time display defaults and shows 9 hours and 59 minutes of time remaining of cooking on the "Simmer," "Low," and "Auto" temperature settings, and 8 hours of time on the "High" temperature setting. The display immediately begins counting down from the moment the unit is plugged in and the temperature dial is set.

Once the timer display counts down to "0:00," the display will show "End." If the display shows an error code, then refer to the troubleshooting section on page 12-13.

Operating the Slow Cooker and Programmable Timer

SETTING	PROGRAM TEMPERATURE	TIME
Buffet	165°F (74°C)	6 hours serve
Simmer	185°F (85°C)	programmable up to 10 hours
	165°F (74°C)	4 hours (keep warm)
Low	203°F (95°C)	programmable up to 10 hours
	165°F (74°C)	4 hours (keep warm)
High	212°F (100°C)	programmable up to 10 hours
	165°F (74°C)	4 hours (keep warm)
Auto	212°F (100°C)	2 hours
	203°F (95°C)	programmable up to 8 hours
	165°F (74°C)	4 hours (keep warm)

Programmable, 5-Setting Cook and Serve Control

The dial turns the Slow Cooker on, and allows the selection of one of four cook settings ("Simmer," "Low," "High," and the stepped-temperature setting "Auto") plus one serve setting ("Buffet"). When the dial is turned to one of the cook settings, the cooking time display shows the default time for the setting and begins its count down. When the dial is set to the "Buffet" serve setting, "buF" is displayed.

The "Auto" setting is a pre-programmed stepped setting, which starts cooking on the "High" temperature for two hours and reduces to the "Low" temperature for a default time of 8 hours. The time range for the "Low" temperature step is programmable and may be adjusted by pressing the "-" or "+" buttons on the control panel. After time on the "Low" temperature step expires, the program automatically switches the Slow Cooker to the "Keep Warm" mode for four hours.

All settings, except for "Buffet", will automatically switch to the "Keep Warm" mode after the programmed cook time has expired.

Time Adjustment Buttons

To change the default time, press the "-" or "+" buttons located just beneath the three-digit display. These buttons can be used at any point in the cooking cycle to shorten or lengthen cook time.

Using the "Buffet" Setting

⚠WARNING

Food Poisoning Hazard

Do not cook food in slow cooker using "Buffet" setting or if "buF" shows on the cooking time display.

Doing so can result in food poisoning or sickness.

This setting is ideal for entertaining, or other times when pre-heated foods need to be kept warm for several hours.

Do not cook, defrost or preheat foods on the "Buffet" setting. It is to be used for keeping cooked, pre-heated foods warm for serving.

1. Turn cook and serve control to the "Buffet" setting, and the 3-digit display will show "buF." No LED indicator lights will be on.
2. The Slow Cooker will operate at the "Buffet" setting for up to six hours.
3. Once the 6-hour time limit is reached, the display is turned off, and the unit shuts off. Any remaining food should be removed promptly and refrigerated or frozen.

Operating the Slow Cooker and Programmable Timer

Using the "Simmer," "Low," "High," and "Auto" settings.

1. Turn the 5-setting cook and serve control to either the "Simmer", "Low," "High," or "Auto" setting. The cooking time display will show the default setting and begin its count down to 0:00.
2. Press the "-" or "+" buttons to shorten or lengthen cook time.
3. Once the timer display counts down to "0:00," the display will show "End," three 1-second beeps will signal the end of cooking time, and the cooker will automatically switch to "Keep Warm" and continue on "Keep Warm" for four hours.
4. Once the 4-hour time limit is reached, all displays are turned off, and the unit shuts off.

Slow Cooker Setting Guidelines

The multiple Slow Cooker settings, from "Auto" to "Buffet," allows the kind of cooking, or serving, that lets you prepare a variety of foods on different settings so you can adapt your recipes to your changing schedule.

In general, use lower settings for longer cook times. Try a higher setting when you start food preparation later in the day and want to serve the food that same evening. See KitchenAid™ Slow Cooker recipes for examples.

"Auto" – An excellent way to cook foods faster than using the "Low" or "Simmer" settings, but allowing slower cooking than the "High" setting. Also, use it for foods that require more than 10 hours of cooking time.

broth-based soup	hot beverages	dried beans/lentils
large pieces of squash	thick pork chops	beef rolls
beef roast	pork roast	beef/pork ribs
chicken/turkey pieces	stewed chicken	chicken or turkey casserole
wild rice casserole	steamed/mashed potatoes	

"High" – Try using this setting when a shorter cooking time is desired or for recipes that are typically baked.

hot beverages	"baked" egg-based puddings	pudding/steamed cake
broth-based soup	egg-based strata	beef roast
pork roast	chicken/turkey pieces	stewed chicken
chicken or turkey casserole	wild rice casserole	cobbler/fruit dessert
dumplings	steamed potatoes	

"Low" – Appropriate for most recipes when there is time for long, slow cooking. It's an ideal setting for food started before going to work in the morning and served for dinner in the evening.

beef chuck roast	lamb shanks	dressing/stuffing
split pea soup	cheese- or cream-based soup	rice pudding
stew	beef roast	pork roast
beef short ribs	pork ribs	chicken or turkey casserole
chicken/turkey pieces	stewed chicken	dried beans/lentils
wild rice casserole	egg bake	beef rolls
potato casserole	chicken wings	cornish hens
pork chops	soup with less tender cuts of meat	

Slow Cooker Setting Guidelines

"Simmer"– Good for slow cooking soups and stews to develop full flavor.

stew	soup	lamb shanks
dried beans/lentils	cheese-or cream-based soup	dressing/stuffing
split pea soup	beef roast	pork roast
beef short ribs	pork ribs	pork chops
chicken/turkey pieces	stewed chicken	chicken wings
beef rolls	rice pudding	
broth-based soup with less tender cuts of meat		

Tips for Better Slow Cooking

Over the past few decades, as schedules have become more hectic and lifestyles more fast-paced, more and more people have turned to slow cookers to help them get a better handle on their time.

This KitchenAid™ Slow Cooker offers refinements in control and power-controls that help the cooker be a more useful tool, and power to add responsiveness and peace of mind.

Sure and Steady Cooking

A slow cooker is designed for you to put food into it, walk away from it without a worry, and return to a well-cooked meal. So it's important to let it do its job. That means you should always cook with the ceramic pot and glass lid in place, because removing the lid reduces the temperature inside the slow cooker and increases cooking time.

Except where a slow cooker recipe specifically directs you to remove the lid, do not remove or lift the lid until the minimum suggested recipe-cooking time has elapsed. If you want to view the food you're cooking, tap the glass lid to remove the condensation that has collected, and look through the lid.

As for food temperature, at the end of the cooking cycle, check the food temperature with a thermometer to ensure that the food has reached the target temperature. Food cooked in a slow cooker will usually have a higher temperature compared to other methods of cooking. This is because of the ratio between time and temperature that is needed to assure slow-cooked food is properly cooked.

Start With Food at the Right Temperature

Common sense is a good guide to knowing the right temperature for food when you start cooking in a slow cooker. Foods typically stored in the refrigerator should be added at their refrigerated temperature. Frozen food, on the other hand, should be thawed. And if you need to sear meat or poultry, do that just before adding it to the slow cooker – never partially cook meat or poultry and then refrigerate before using.

Avoid adding liquids colder than normal refrigerated temperatures. Adding near-freezing liquids to a warm or hot pot may damage the pot.

Tips for Better Slow Cooking

A Slow Cooker is a Moist Environment

Slow cookers use a food's own moisture to cook the food. With the lid kept on while cooking, very little moisture evaporates and natural juices from the food accumulates. For that reason, use less liquid when using your favorite traditional recipes for slow cooking.

Enhancing Texture and Flavor

The amount of seasonings, types of ingredients, and when you add ingredients can improve the texture and flavor of your slow-cooked meals.

As a general rule for using your favorite recipes in the Slow Cooker, increase the amounts of herbs and seasonings to offset the effect of longer cooking times.

Add garnishes, fresh herbs, and quick-cooking vegetables toward the end of the cooking cycle. For example, you can add peas, corn and freshly sliced squash in the last 10 to 20 minutes.

Also consider the differences between related ingredients when cooking for extended times. Dark meat poultry will retain moisture better than white meat in recipes cooked more than 7 to 9 hours. Whole grain rice, like brown or wild rice, retains its texture better than white rice when it's slow cooked. Over extended periods, white rice can overcook and become mushy.

Cut Food to Proper Size

The size you cut food into can affect its taste and texture. To assure uniformity of cooking, cut vegetables of similar density, such as potatoes, carrots and parsnips into similar-sized pieces. In general, dense vegetables should be slightly smaller than more tender vegetables.

Cutting meats into large pieces allows longer cooking times and avoids overcooking.

Serving Leftovers

Before placing in the Slow Cooker, leftovers should be thoroughly heated to 165°F (74°C), and sauces and soups should be brought to a rolling boil, then kept warm in Slow Cooker on buffet setting.

Reheating of leftovers in the Slow Cooker is not recommended. A microwave oven is ideal for this function. Do not use the ceramic pot or glass lid in an oven, a microwave, or on a cooktop, to reheat foods.

Care of Ceramic Pot and Cooker

Here are a few simple tips to assure your Slow Cooker gives you years of service.

- This is a large-capacity Slow Cooker and it is recommended that you cook with at least one quart of food in the ceramic pot.
- Do not store the ceramic pot in the refrigerator.
- If the ceramic pot has been inadvertently left in the refrigerator, do not immediately fill with hot or warm liquids. Wait until the pot is at room temperature.
- If assembling a recipe in advance of cooking, store ingredients in a covered, separate container.
- After each use, always follow the Care and Cleaning instructions on page 11.

Care and Cleaning

1. Check that the Slow Cooker is switched off and unplugged before cleaning.
2. Allow the Slow Cooker to cool completely before cleaning.

NOTE: Do not immerse the metal housing in water.

NOTE: Do not use abrasive cleaners or scouring pads.

3. Wipe the metal housing and cord with a clean damp cloth.
4. Wash the ceramic pot, glass lid and silicone lid seal in hot soapy water, then rinse and dry. The ceramic pot, glass lid and silicone lid seal can also be washed in the dishwasher. To wash the silicone lid seal in a dishwasher, remove it from the glass lid.

NOTE: When cooking very thick mixtures, such as polenta or many desserts, the ceramic pot may be lightly coated with no-stick cooking spray before cooking. This coating will help make cleanup easier after cooking.

To clean white residue from the ceramic pot.

Small amounts of calcium in wash water may leave a white residue in the ceramic pot after it has been washed. To clean the residue, follow this procedure:

1. Pour a small amount of vinegar into the pot and dilute it with an equal amount of water.
2. Wipe the inside surfaces of the pot with a soft pad. Be sure to wipe the vinegar/water solution sufficiently over all the affected areas.
3. Empty the pot, rinse with water, and dry with a soft cloth or towel.

To eliminate residual odors on the lid seal.

1. Remove the seal from the lid.
2. In a bleach safe container, add one tablespoon (15 ml) of regular strength liquid bleach to one gallon (3.8 L) of warm tap water.
3. Place the seal in the diluted solution and soak for 3 hours.
4. Rinse thoroughly and wipe down the seal with a dry cloth.
5. Allow the seal to completely air dry.
6. Fit the seal back onto the cleaned lid.

IMPORTANT: Wear rubber gloves when cleaning. Refer to the bleach manufacturers instructions for proper use.

Fitting the removable Silicone Lid Seal back onto the lid

After removing the silicone lid seal to clean it, and allowing it to dry thoroughly, here is a quick way to put it back on:

1. On a table or countertop, place the lid upside down with the length of the lid facing away from you.
2. Straighten out any twists or kinks in the seal, and place the seal over the lid to make sure the rounded corners of the seal match up with the rounded corners of the lid.
3. Start fitting the seal around the far side of the lid and work toward the other end.

Care and Cleaning

4. Once the seal covers half the lid, flip the lid over, so the end that had been closest to you is now farthest away.

5. Now stretch the seal over the remaining part of the lid.

6. If the seal appears uneven, you may work the seal around the lid until the seal is even.

Troubleshooting

If your Slow Cooker should fail to operate, check the following:

– See if the Slow Cooker is plugged into a proper electrical outlet. If it is, unplug the Slow Cooker.

⚠WARNING

Electrical Shock Hazard

Plug into a grounded 3 prong outlet.

Do not remove ground prong.

Do not use an adapter.

Failure to follow these instructions can result in death, fire, or electrical shock.

– Plug in Slow Cooker.
– If the Slow Cooker still does not work, check the household fuse or circuit breaker on the electrical circuit the Slow Cooker is connected to and make sure the circuit is closed.

If the problem cannot be corrected:

– Or if the error codes have rendered the Slow Cooker permanently inoperable, see the KitchenAid Warranty and Service sections on pages 26-27. Do not return the Slow Cooker to the retailer; they do not provide service.

Troubleshooting

⚠WARNING

Food Poisoning Hazard

Do not eat food in slow cooker if "Err" shows on the cooking time display.

Do not eat food in slow cooker if the lights on the display are flashing.

Doing so can result in food poisoning or sickness.

Error Codes		
Display will alternate between "Err" and "1."	Display will alternate between "Err" and "2."	Display will alternate between "Err" and "3."
• Food temperature alert. • Control knob is not in the "Off" position when cooker is plugged in. To correct, turn cooker to "Off," then turn knob to desired setting.	• Temperature sensor failure (unit is rendered permanently inoperable, contact KitchenAid).	• Stuck push-button / button failure (unit is rendered permanently inoperable, contact KitchenAid).
• All Error Codes: Dispose of food; it might not be thoroughly cooked.		
• If lights on the display are flashing: microprocessor failure (unit is rendered permanently inoperable, contact KitchenAid). Dispose of food; it might not be thoroughly cooked.		

Ancho Chile-rubbed Baby Back Riblets

Rub

- *4 teaspoons (20 ml) ground cumin*
- *4 teaspoons (20 ml) ancho chile powder*
- *2 teaspoons (10 ml) garlic pepper seasoning*
- *1 tablespoon (15 ml) brown sugar*
- *1½ teaspoons (7 ml) salt*
- *¾ teaspoon (3 ml) ground red pepper*
- *1 teaspoon (5 ml) vegetable oil*

Ribs

- *3¾-4 pounds (1.8 kg) pork or beef loin back ribs (baby back ribs), cut across bones by butcher*
- *3 cloves garlic, minced*
- *1 medium onion, cut into halves and thinly sliced*

Sauce

- *½ cup (125 ml) prepared chili sauce*
- *⅓ cup (75 ml) beef broth or water*
- *¼ cup (50 ml) dark molasses*
- *¼ cup (50 ml) cider vinegar*
- *1 teaspoon (5 ml) liquid smoke flavor, if desired*

In small bowl, combine all ingredients used in the rub, except oil. Stir in oil until well mixed. Rub evenly over ribs. Place on broiler pan. Broil 4 to 6 inches (10 to 15 cm) from heat, 3 to 5 minutes per side, or until browned but not blackened. Cut into individual rib pieces.

Place ribs, garlic, and onion in Slow Cooker ceramic pot. In small bowl, blend all sauce ingredients. Pour evenly over ribs; stir to coat. Cover and cook at AUTO 3½ to 4½ hours, or until ribs are tender. Skim fat from sauce, if desired, and serve with ribs.

Yield: 12 servings (4 riblets per serving).

Per Serving: About 300 cal, 15 g pro, 11 g carb, 21 g total fat, 8 g sat fat, 70 mg chol, 760 mg sod.

Tip: Appetizer recipe may be doubled, if desired. For 4 main-dish servings, do not cut ribs across the bone. Divide ribs into 4 portions instead of individual ribs. Cover and cook at AUTO 4½ to 5½ hours.

Chocolate Chunk Bread Pudding

- *1 tablespoon (15 ml) butter, softened*
- *8 cups (1-in./2.5 cm cubed) day-old French bread (about ½ loaf)*
- *1 package (4 oz. 113 g) German sweet chocolate, chopped*
- *½ cup (125 ml) golden raisins*
- *4 eggs*
- *1 cup (250 ml) sugar*
- *4 cups (1 quart/1 L) half-and-half*
- *2 teaspoons (10 ml) vanilla*

Grease Slow Cooker ceramic pot with butter; add bread. Sprinkle with chocolate and raisins. Toss lightly to mix.

In large bowl, beat eggs and sugar until well-mixed. Stir in half-and-half and vanilla. Pour evenly over bread mixture. Cover and cook at HIGH 2 to 2½ hours, or until center is set. To check if center is set, insert a knife into the center, if the knife pulls out clean then the center is set. If desired, keep warm at BUFFET 1 to 2 hours. Serve warm with vanilla ice cream, thawed sweetened raspberries, or caramel sauce, if desired.

Yield: 10 servings.

Per Serving: About 400 cal, 9 g pro, 52 g carb, 18 g total fat, 10 g sat fat, 125 mg chol, 270 mg sod.

Tip: To determine if pudding is set without removing lid, tap lid to remove condensation. Gently shake Slow Cooker ceramic pot to determine if center jiggles or is firm.

Curried Green Chile Pork

- *2½ pounds (1.25 kg) lean pork stew meat**
- *2 tablespoons (30 ml) curry powder*
- *1 tablespoon (15 ml) brown sugar*
- *1 teaspoon (5 ml) dried thyme*
- *¾ teaspoon (3 ml) ground cumin*
- *½ teaspoon (2 ml) salt*
- *¼ teaspoon (1 ml) ground red pepper*
- *3 cloves garlic, minced*
- *1 tablespoon (15 ml) olive oil*
- *1 large onion, coarsely chopped*
- *3-4 jalapeno peppers, seeded and cut into thin strips*
- *½ cup (125 ml) chicken broth*
- *2 tablespoons (30 ml) all-purpose flour*
- *1 cup (250 ml) coconut milk*

Place pork in Slow Cooker ceramic pot. In small bowl, combine curry powder, brown sugar, thyme, cumin, salt, and red pepper. Stir in garlic and oil until well blended. Add to pork; toss to coat evenly. Add onion, jalapeno peppers, and chicken broth. Cover and cook at HIGH 3½ to 4½ hours, or until pork is very tender.

In small bowl, blend flour into coconut milk. Stir into pork mixture. Cover and cook at HIGH 10 to 20 minutes, or until thickened. Serve with hot cooked rice or couscous, if desired.

Yield: 6 servings (1 cup per serving).

Per Serving: About 370 cal, 31 g pro, 10 g carb, 23 g total fat, 12 g sat fat, 100 mg chol, 390 mg sod.

*Four pounds (2 kg) pork shoulder blade roast, trimmed and cut into 1½-inch (3.75 cm) pieces, may be substituted for stew meat.

Garlic Smashed Potatoes

- *6 large (about 3 lb./1.36 kg) yellow or white thin-skinned potatoes, cut into quarters*
- *8 medium (about 1½ lb./681 g) red potatoes, cut into quarters*
- *1 cup (250 ml) chicken or vegetable broth*
- *¼ cup (56 g) butter or margarine, softened*
- *½ teaspoon (2 ml) salt*
- *½ teaspoon (2 ml) coarsely ground black pepper*
- *4 cloves garlic, minced*
- *1 cup (250 ml) sour cream*
- *⅓ cup (75 ml) sliced green onions*

Combine potatoes, broth, butter, salt, pepper, and garlic in Slow Cooker ceramic pot; mix well. Cover and cook at AUTO 3½ to 4½ hours, or until potatoes are very soft. With plastic potato masher or spoon, coarsely mash potatoes. Stir in sour cream and green onions.

Yield: 16 servings (½ cup [125 ml] per serving).

Per Serving: About 150 cal, 3 g pro, 23 g carb, 6 g total fat, 3.5 g sat fat, 20 mg chol, 190 mg sod.

Mocha Cocoa

- *8 ounces (227 g) bittersweet chocolate, chopped*
- *2 cans (14 oz./396 g each) sweetened condensed milk*
- *12 cups (3 quarts/2.8 L) whole milk*
- *¼ cup (50 ml) instant espresso granules*
- *2 cinnamon sticks, broken into 1-inch (2.5 cm) pieces*

Combine chocolate and sweetened condensed milk in Slow Cooker ceramic pot. Cover and cook at HIGH 20 to 30 minutes, stirring every 10 minutes, or until chocolate is melted. Stir in whole milk, espresso granules, and cinnamon sticks. Cover and cook at LOW 4 to 6 hours, or until hot. Keep warm at BUFFET. You may choose to remove the cinnamon sticks when serving, or place stick in cup and serve with the Mocha Cocoa.

Yield: 20 servings (¾ cup [175 ml] per serving).

Per Serving: About 280 cal, 9 g pro, 34 g carb, 13 g total fat, 7 g sat fat, 30 mg chol, 115 mg sod.

Orange-glazed Cornish Hens

- *2 slices fresh orange*
- *2 Cornish hens (24 oz./681 g each), completely thawed, if frozen, and dried*
- *12 pearl onions, peeled*
- *4 small dark orange sweet potatoes, peeled and cut into halves lengthwise*
- *½ cup (125 ml) chicken broth*
- *¼ cup (50 ml) white wine or chicken broth*
- *2 tablespoons (30 ml) orange juice*
- *1 teaspoon (5 ml) grated orange peel*
- *2 tablespoons (30 ml) orange marmalade*
- *1 tablespoon (15 ml) butter, softened*
- *1 tablespoon (15 ml) soy sauce*
- *2 tablespoons (30 ml) all-purpose flour*
- *¼ cup (50 ml) water*

Place orange slices in bottom of Slow Cooker ceramic pot. Place hens on top of orange slices. Place onions and sweet potatoes around hens. In small bowl, combine broth, wine (if desired, or substitute broth for wine), orange juice, and orange peel. Pour over hens and vegetables. In small bowl, combine marmalade, butter, and soy sauce. Spread over hens. Cover and cook at LOW 8 to 9 hours, or until hens are very tender.

With large slotted spoon, remove hens to cutting board. Cut each hen into halves through breast and back. Place hen halves on large platter; arrange onions and sweet potatoes around hens. Cover with foil to keep warm. Discard orange slices.

In small saucepan, combine flour and water. Mix in juices from the Slow Cooker. Bring to a boil over medium-high heat, stirring occasionally. Cook 1 minute. Serve with hens and vegetables.

Yield: 4 servings.

Per Serving: About 630 cal, 39 g pro, 42 g carb, 32 g total fat, 10 g sat fat, 220 mg chol, 650 mg sod.

White Chili

- *1 package (1 lb./454 g) dried navy beans, rinsed and sorted*
- *6 cups (1.4 L) water*
- *2 cans (10½ oz./298 g each) condensed chicken broth*
- *4 cups (1 quart/1 L) water*
- *1 large onion, chopped*
- *1 large carrot, finely chopped*
- *4 cloves garlic, chopped*
- *2-3 jalapeno peppers, seeded and finely chopped*
- *2 teaspoons (10 ml) dried oregano*
- *1½ teaspoons (7 ml) ground cumin*
- *¼ teaspoon (1 ml) ground red pepper*
- *1¼ pounds (568 g) boneless skinless chicken thighs*
- *2 cups (500 ml) frozen shoepeg corn*
- *¼ cup (50 ml) fresh lime juice*

Combine beans and 6 cups (1.4 L) water in Slow Cooker liner. Cover and soak overnight.

Drain and rinse beans. Return beans to Slow Cooker ceramic pot. Add all remaining ingredients except corn and lime juice. Cover and cook at LOW 8 to 10 hours, or until beans are tender and chicken is thoroughly cooked.

Stir in corn and lime juice. Cover and cook at HIGH about 10 minutes. Stir well to break chicken into chunks.

Yield: 14 (1 cup [250 ml]) servings.

Per Serving: About 200 cal, 15 g pro, 26 g carb, 4 g total fat, 1 g sat fat, 30 mg chol, 320 mg sod.

Sunday Pot Roast Dinner

- *1 boneless beef bottom round roast (about 4 lb./2kg)*
- *2-3 cloves garlic, cut into slivers*
- *1/4 teaspoon (1 ml) salt*
- *1/4 teaspoon (1 ml) black pepper*
- *3 slices bacon, chopped*
- *2 medium onions, cut into thin wedges*
- *1 rib celery, cut into 1/2-inch (1.25 cm) slices*
- *2 pounds (1 kg) red potatoes, cut into 1 1/2-inch (3.75 cm) pieces*
- *1/2 pound (227 g) carrots, cut into 1-inch (2.5 cm) pieces*
- *1/2 pound (227 g) parsnips*, peeled, halved lengthwise, and cut into 1-inch (2.5 cm) pieces*
- *1 teaspoon (5 ml) dried marjoram*
- *1/2 teaspoon (2 ml) dried thyme*
- *1 can (10 3/4 oz./ 284 ml) condensed tomato soup*
- *1/2 cup (125 ml) plus 1/3 cup (75 ml) condensed beef consommé, divided*
- *1/2 teaspoon (2 ml) dry mustard*
- *2 tablespoons (30 ml) balsamic vinegar*
- *3 tablespoons (45 ml) all-purpose flour*

Pat roast dry with paper towels. Cut deep slits in surface of roast; insert garlic. Lightly salt and pepper meat. Set aside.

In large skillet, cook bacon until crisp; remove with slotted spoon and set aside. Add roast to drippings; cook 5 to 8 minutes, turning occasionally, until brown. Remove from heat.

Place onions and celery in Slow Cooker ceramic pot. Place roast on vegetables; pour drippings over roast. Add bacon, potatoes, carrots, and parsnips. Sprinkle with marjoram and thyme. In medium bowl, combine tomato soup, 1/2 cup (125 ml) consommé, mustard, and vinegar. Pour over mixture in Slow Cooker. Cover and cook at LOW 8 to 10 hours, or until roast and vegetables are tender.

Remove roast to cutting board. With slotted spoon, remove vegetables to serving bowl. Cover both to keep warm. In small bowl, mix flour and remaining 1/3 cup (75 ml) consommé. Stir into liquid in Slow Cooker. Cover and cook at HIGH about 10 minutes, or until thickened. Slice roast. Serve roast and vegetables with gravy.

Yield: 10 to 12 servings.

*If desired, substitute an additional 1/2 pound (227 g) carrots for the parsnips.

Per Serving: About 510 cal, 42 g pro, 29 g carb, 24 g total fat, 9 g sat fat, 110 mg chol, 460 mg sod.

Pulled BBQ Pork Sandwiches

- *1 medium onion, coarsely chopped*
- *2 tablespoons (30 ml) barbecue seasoning (available in the spice section)*
- *2 teaspoons (10 ml) ancho chile or chili powder*
- *½ teaspoon (2 ml) ground red pepper*
- *4½ pounds (2.25 kg) boneless pork loin roast*
- *4 large cloves garlic, minced*

Sauce

- *¼ cup (50 ml) molasses*
- *¼ cup (50 ml) prepared chili sauce*
- *2 tablespoons (30 ml) cider vinegar*
- *1 tablespoon (15 ml) prepared yellow mustard*
- *1½ teaspoons (7 ml) Worcestershire sauce*
- *½ teaspoon (2 ml) salt*
- *½ teaspoon (2 ml) black pepper*
- *½ teaspoon (2 ml) liquid smoke flavor*
- *¼ teaspoon (1 ml) hot pepper sauce*
- *20 hard or kaiser rolls*

Place onion in Slow Cooker ceramic pot. In small bowl, combine barbecue seasoning, chile powder, and red pepper. Remove any netting from roast(s). Rub meat evenly with seasoning mixture; place on top of onion in Slow Cooker. Top with garlic.

In medium bowl, combine all sauce ingredients. Pour evenly over roast. Cover and cook at AUTO 6½ to 7½ hours, or until roast is very tender.

Remove pork to work surface. Skim fat from sauce, if desired. With 2 forks, shred pork. Return to Slow Cooker; stir into sauce. Serve immediately or keep warm at BUFFET. Serve on rolls.

Yield: 20 sandwiches (½ cup [125 ml] pork per serving).

Per Serving: About 330 cal, 28 g pro, 35 g carb, 8 g total fat, 2 g sat fat, 65 mg chol, 830 mg sod.

Tip: Pork mixture freezes well.

Sausage and Egg Sourdough Strata

- *5 cups (½-in./1.25 cm cubed) sourdough bread, divided*
- *12 ounces (340 g) hot ground sausage, cooked, crumbled, and divided*
- *1 cup (4 oz./115 g) shredded Cheddar cheese, divided*
- *1 cup (4 oz./115 g) shredded Swiss cheese, divided*
- *¼ cup (50 ml) chopped green onions, divided*
- *½ small red bell pepper, chopped and divided*
- *2 cups (500 ml) frozen chopped spinach, thawed and squeezed dry*
- *6 eggs*
- *2 cups (500 ml) half-and-half*
- *1 teaspoon (10 ml) salt*
- *¼ teaspoon (1 ml) ground red pepper*

Layer half of bread, sausage, Cheddar cheese, Swiss cheese, onions, and red bell pepper in Slow Cooker ceramic pot sprayed with no-stick cooking spray. Top evenly with spinach. Repeat layers with remaining half of bread, sausage, Cheddar cheese, Swiss cheese, onions, and red bell pepper.

In large bowl, combine eggs, half-and-half, salt, and ground red pepper. Pour evenly over layered mixture. Cover and cook at LOW 2 to 3 hours, or until lightly puffed and center is set.

Yield: 8 servings.

Per Serving: About 400 cal, 20 g pro, 19 g carb, 27 g total fat, 14 g sat fat, 225 mg chol, 860 mg sod.

Classic Beef Bourguignonne

- *3½ pounds (1.6 kg) boneless beef chuck roast*, trimmed and cut into 1½-inch (3.75 cm) pieces*
- *½ pound (227 g) small pearl onions, peeled*
- *2 medium carrots, finely chopped*
- *4 tablespoons (60 ml) chopped fresh parsley leaves, divided*
- *2 teaspoons (10 ml) dried thyme, divided*
- *1¾ teaspoons (8 ml) dried marjoram, divided*
- *1 bay leaf*
- *4 cloves garlic, minced*
- *1½ cups (375 ml) burgundy wine, divided*
- *5 slices bacon, cut up*
- *12 ounces (340 g) mushrooms, cut into quarters*
- *⅔ cup (150 ml) condensed beef consommé (from 10-oz./285 g can), divided*
- *2 tablespoons (30 ml) tomato paste (from tube or 6-oz./175 g can)*
- *¾ teaspoon (3 ml) salt*
- *½ teaspoon (2 ml) coarsely ground black pepper*
- *¼ cup (50 ml) all-purpose flour*

In large resealable food storage plastic bag or large bowl, combine beef, onions, carrots, 2 tablespoons (30 ml) parsley, 1¼ teaspoons (7 ml) thyme, 1 teaspoon (5 ml) marjoram, bay leaf, and garlic; mix well. Add ¾ cup (185 ml) wine; mix well to coat. Refrigerate at least 8 hours or overnight.

Place beef mixture in Slow Cooker ceramic pot. In medium skillet over medium heat, cook bacon until browned. Add bacon and drippings to Slow Cooker. Add remaining ¾ teaspoon (3 ml) thyme, ¾ teaspoon (3 ml) marjoram, and ¾ cup (185 ml) wine. Add mushrooms, ⅓ cup (75 ml) consommé, tomato paste, salt, and pepper; mix well. Cover and cook at SIMMER 8 to 10 hours, or until tender.

Remove and discard bay leaf. In small bowl, blend flour into remaining ⅓ cup (75 ml) consommé. Stir into beef mixture. Cover and cook at HIGH 10 to 15 minutes, or until thickened. Stir in remaining 2 tablespoons (30 ml) parsley. Serve with cooked noodles or mashed potatoes, if desired.

Yield: 10 servings (1 cup [250 ml] per serving).

*Substitute 2¾ pounds (1.3 kg) beef stew chunks for roast, if desired.

Per Serving: About 510 cal, 34 g pro, 14 g carb, 34 g total fat, 13 g sat fat, 110 mg chol, 920 mg sod.

Italian Meat Roll (Braciola)

- *1 beef flank steak (about 1½ lb./680 g)*
- *Salt, if desired*
- *Black pepper, if desired*
- *6 cloves garlic, minced*
- *1⅓ cups (325 ml) loosely packed fresh basil leaves, well dried*
- *¾ cup (175 ml) loosely packed fresh parsley leaves, well dried*
- *⅓ cup (75 ml) loosely packed fresh oregano leaves, well dried*
- *6 green onions, cut into 1-inch pieces*
- *¾ cup (185 ml) grated Parmesan cheese*
- *2 tablespoons (30 ml) dry Italian bread crumbs*
- *3 tablespoons (45 ml) olive oil, divided*
- *1 medium onion, cut into wedges*
- *1 small yellow or red bell pepper, coarsely chopped*
- *4 Roma tomatoes, coarsely chopped*
- *1 container (10 oz./285 g) refrigerated marinara sauce*

Sprinkle both sides of steak lightly with salt and black pepper, if desired. Starting in center, pound steak with flat side of meat mallet into a rectangle (about ¼-inch .6 cm thick). Set aside.

In food processor, position multipurpose blade in work bowl. With processor running, add garlic; process until minced. Add basil, parsley, oregano, and green onions; process until chopped. Add cheese, bread crumbs, and 1 tablespoon (15 ml) oil; process until blended. Leaving ½ inch (1.25 cm) on longest edges, spread mixture evenly over meat, pressing firmly. Starting on longest side, roll up jelly-roll style, folding in sides to enclose filling. Secure with wooden picks or kitchen string.*

In large skillet or Dutch oven over medium-high heat, heat remaining 2 tablespoons (30 ml) oil. Add beef roll; cook 5 to 7 minutes, or until browned, turning occasionally.

Place medium onion in Slow Cooker ceramic pot sprayed with no-stick cooking spray. Add beef roll and any remaining juices from pan. Top with bell pepper and tomatoes. Drizzle evenly with marinara sauce. Cover and cook at SIMMER 8 to 10 hours, or until meat is very tender. Remove meat roll to work surface and cut into slices. Serve meat and sauce with cooked spaghetti or other favorite pasta.

Yield: 6 servings.

* Meat roll may be prepared to this point up to 8 hours in advance, wrapped in plastic wrap, and refrigerated.

Per Serving: About 350 cal, 31 g pro, 15 g carb, 19 g total fat, 6 g sat fat, 55 mg chol, 380 mg sod.

Tip: If steak is ½ inch (1.25 cm) or thicker, butterfly meat using a very sharp, thin knife. Starting with longest side of steak, split horizontally without cutting through at opposite edge. Open steak and pound slightly to flatten.

Celebration Stuffing

- *11 cups (½-in./1.25 cm cubed) sourdough, French and/or focaccia bread*
- *½ cup (125 ml) butter or margarine, melted*
- *⅓ cup (75 ml) olive oil*
- *2 tablespoons (30 ml) butter or margarine*
- *⅓ cup (75 ml) chopped shallots*
- *12 ounces (340 g) button mushrooms*, cut into quarters*
- *12 ounces (340 g) ground pork sausage*
- *1 medium apple, peeled, cored, and chopped*
- *½ cup (125 ml) walnuts or chestnuts, toasted and coarsely chopped*
- *⅓ cup (75 ml) chopped fresh parsley leaves*
- *⅓ cup (75 ml) chopped fresh sage leaves*
- *2 teaspoons (10 ml) fresh thyme leaves*
- *½ teaspoon (2 ml) salt*
- *½ teaspoon (2 ml) cracked black pepper*
- *2½ cups (625 ml) chicken broth*
- *1 egg, beaten*

In very large bowl, combine bread, ½ cup (125 ml) butter, and olive oil; toss to coat evenly. Spread on large baking sheet. Bake at 300°F (150°C) for 1 to 1½ hours, or until dried, stirring occasionally. Cool completely.

Place bread cubes in Slow Cooker ceramic pot sprayed with no-stick cooking spray. In medium skillet over medium-high heat, melt 2 tablespoons (30 ml) butter. Add shallots; cook and stir 2 minutes. Add mushrooms; cook 2 minutes, stirring occasionally. Add mushroom mixture to bread. In same skillet over medium-high heat, cook sausage until no longer pink, stirring frequently; drain. Add sausage, apple, walnuts, parsley, sage, thyme, salt, and pepper to bread mixture; mix well. In large bowl, combine broth and egg. Pour over bread mixture, stirring well until liquid is absorbed. Cover and cook at SIMMER 5 to 6 hours, or until set and internal temperature is at least 175°F (80°C). Stir well before serving.

Yield: 18 servings (½ cup [125 ml] per serving).

*Substitute 3½ ounces (100 g) coarsely chopped shiitake mushrooms for 4 ounces (115 g) of the button mushrooms, if desired.

Per Serving: About 250 cal, 5 g pro, 16 g carb, 19 g total fat, 7 g sat fat, 40 mg chol, 530 mg sod.

Tip: Firm-textured bread works best for this recipe; use an assortment of your favorite breads for interesting texture and flavor. Bread may be toasted up to 1 day in advance; store in loosely covered container in cool, dry place.

Middle East Lentil and Vegetable Soup

2 pounds (1 kg) dried lentils, rinsed and sorted
1 cup (250 ml) yellow split peas, rinsed and sorted
16 cups (4 quarts/3.8 L) water
*2 extra large cubes vegetable bouillon**
1 large onion, chopped
1 medium red bell pepper, seeded and coarsely chopped
1 large potato, cut into 1/2-inch (1.25 cm) cubes
2 medium carrots, finely chopped
6 cloves garlic, minced
3 bay leaves
1 tablespoon (15 ml) ground cumin
1 teaspoon (5 ml) fennel seeds, crushed
1 teaspoon (5 ml) ground red pepper
1 1/2 teaspoons (7 ml) salt
1 teaspoon (5 ml) coarsely ground black pepper
1/2 cup (125 ml) chopped fresh cilantro
1/4 cup (50 ml) fresh lemon juice

Combine all ingredients except cilantro and lemon juice in Slow Cooker ceramic pot. Cover and cook at SIMMER 8 to 10 hours. Stir in cilantro and lemon juice. Remove bay leaves before serving.

Yield: 24 (1 cup [250 ml]) servings.

*One quart (1 L) vegetable broth may be substituted for bouillon cubes and 1 quart (1 L) water.

Per Serving: About 180 cal, 12 g pro, 33 g carb, 0 g total fat, 0 g sat fat, 0 mg chol, 310 mg sod.

Tip: Freeze any leftovers in meal-size packages for future use.

KitchenAid™ Slow Cooker Warranty

ENGLISH

Length of Warranty:	KitchenAid Will Pay For:	KitchenAid Will Not Pay For:
50 United States, the District of Columbia, Canada, and Puerto Rico: One-year limited warranty from date of purchase.	**50 United States, the District of Columbia and Canada:** Hassle-free replacement of your Slow Cooker. See the following page for details on how to arrange for replacement. OR **In Puerto Rico:** The replacement parts and repair labor costs to correct defects in materials and workmanship. Service must be provided by an Authorized KitchenAid Service Center. To arrange for service, follow the instructions on page 27.	A. Repairs when Slow Cooker is used in other than normal single family home use. B. Damage resulting from accident, alteration, misuse or abuse or use with products not approved by KitchenAid. C. Replacement parts or repair labor costs for Slow Cooker when operated outside the country of purchase.

DISCLAIMER OF IMPLIED WARRANTIES; LIMITATION OF REMEDIES
IMPLIED WARRANTIES, INCLUDING TO THE EXTENT APPLICABLE WARRANTIES OF MERCHANTABILITY OR FITNESS FOR A PARTICULAR PURPOSE, ARE EXCLUDED TO THE EXTENT LEGALLY PERMISSIBLE. ANY IMPLIED WARRANTIES THAT MAY BE IMPOSED BY LAW ARE LIMITED TO ONE YEAR, OR THE SHORTEST PERIOD ALLOWED BY LAW. SOME STATES AND PROVINCES DO NOT ALLOW LIMITATIONS OR EXCLUSIONS ON HOW LONG AN IMPLIED WARRANTY OF MERCHANTABILITY OR FITNESS LASTS, SO THE ABOVE LIMITATIONS OR EXCLUSIONS MAY NOT APPLY TO YOU.

IF THIS PRODUCT FAILS TO WORK AS WARRANTED, CUSTOMER'S SOLE AND EXCLUSIVE REMEDY SHALL BE REPAIR OR REPLACEMENT ACCORDING TO THE TERMS OF THIS LIMITED WARRANTY. KITCHENAID AND KITCHENAID CANADA DO NOT ASSUME ANY RESPONSIBILITY FOR INCIDENTAL OR CONSEQUENTIAL DAMAGES. This warranty gives you specific legal rights and you may also have other rights which vary from state to state or province to province.

Hassle-Free Replacement Warranty – 50 United States and District of Columbia

We're so confident the quality of our products meets the exacting standards of KitchenAid that, if your Slow Cooker should fail within the first year of ownership, KitchenAid will arrange to deliver an identical or comparable replacement to your door free of charge and arrange to have your original Slow Cooker returned to us. Your replacement unit will also be covered by our one year limited warranty. Please follow these instructions to receive this quality service.

If your KitchenAid™ Slow Cooker should fail within the first year of ownership, simply call our toll-free Customer Satisfaction Center at 1-800-541-6390 Monday through Friday, 8 a.m. to 8 p.m. (Eastern Time), or Saturday, 10 a.m. to 5 p.m. Give the consultant your complete shipping address. (No P.O. Box numbers, please.)

When you receive your replacement Slow Cooker, use the carton and packing materials to pack up your original Slow Cooker. In the carton, include your name and address on a sheet of paper along with a copy of the proof of purchase (register receipt, credit card slip, etc.).

Hassle-Free Replacement Warranty – Canada

We're so confident the quality of our products meets the exacting standards of the KitchenAid brand that, if your Slow Cooker should fail within the first year of ownership, KitchenAid Canada will replace your Slow Cooker with an identical or comparable replacement. Your replacement unit will also be covered by our one year limited warranty. Please follow these instructions to receive this quality service.

If your KitchenAid™ Slow Cooker should fail within the first year of ownership, take the Slow Cooker or ship collect to an Authorized KitchenAid Service Centre. In the carton include your name and complete shipping address along with a copy of the proof of purchase (register receipt, credit card slip, etc.). Your replacement Slow Cooker will be returned prepaid and insured. If you are unable to obtain satisfactory service in this manner call our toll-free Customer Interaction Centre at 1-800-807-6777.
Or write to us at:

Customer Interaction Centre
KitchenAid Canada
1901 Minnesota Court
Mississauga, ON L5N 3A7

How to Arrange for Warranty Service in Puerto Rico

Your KitchenAid™ Slow Cooker is covered by a one-year limited warranty from the date of purchase. KitchenAid will pay for replacement parts and labor costs to correct defects in materials and workmanship. Service must be provided by an Authorized KitchenAid Service Center.

Take the Slow Cooker or ship prepaid and insured to an Authorized KitchenAid Service Center. Your repaired Slow Cooker will be returned prepaid and insured. If you are unable to obtain satisfactory service in this manner, call toll-free 1-800-541-6390 to learn the location of a Service Center near you.

How to Arrange for Service after the Warranty Expires – All Locations

Before calling for service, please review the Troubleshooting section on page 12.

For service information in the 50 United States, District of Columbia, and Puerto Rico,
call toll-free 1-800-541-6390.

Or write to:
Customer Satisfaction Center
KitchenAid Portable Appliances
P.O. Box 218
St. Joseph, MI 49085-0218

Or contact an Authorized Service Center near you.

For service information in Canada,
call toll-free 1-800-807-6777.

Or write to:
Customer Interaction Centre
KitchenAid Canada
1901 Minnesota Court
Mississauga, ON L5N 3A7

How to Arrange for Service Outside these Locations

Consult your local KitchenAid dealer or the store where you purchased the Slow Cooker for information on how to obtain service.

For service information in Mexico,
call toll-free
01-800-024-17-17
(JV Distribuciones)

Or

01-800-902-31-00
(Industrias Birtman)

How to Order Accessories and Replacement Parts

To order accessories or replacement parts for your Slow Cooker in the 50 United States, District of Columbia, and Puerto Rico,
call toll-free 1-800-541-6390 Monday through Friday, 8 a.m. to 8 p.m. (Eastern Time), or Saturday, 10 a.m. to 5 p.m.

Or write to:
Customer Satisfaction Center,
KitchenAid Portable Appliances,
P.O. Box 218,
St. Joseph, MI 49085-0218

To order accessories or replacement parts for your Slow Cooker in Canada,
call toll-free 1-800-807-6777.

Or write to:
Customer Interaction Centre
KitchenAid Canada
1901 Minnesota Court
Mississauga, ON L5N 3A7

To order accessories or replacement parts for your Slow Cooker in Mexico,
call toll-free
01-800-024-17-17
(JV Distribuciones)

Or

01-800-902-31-00
(Industrias Birtman)

Table des matières

INTRODUCTION
Preuve d'achat et enregistrement du produit .....Deuxième de couverture
Sécurité de cocotte mijoteuse 30
Contraintes électriques.....30
Consignes de sécurité importantes.....31

CARACTÉRISTIQUES ET OPÉRATION
Caractéristiques de cocotte mijoteuse 32
Préparation de la cocotte mijoteuse à son utilisation.....34
Mode d'emploi de la cocotte mijoteuse et minuterie programmable 35
Directives de réglage de la cocotte mijoteuse.....38
Conseils pour un meilleur mijotage 39

ENTRETIEN ET NETTOYAGE
Entretien du pot de céramique et de la mijoteuse.....40
Entretien et nettoyage 41
Dépannage.....42

RECETTES
Petites côtes levées de dos badigeonnées d'Ancho Chile 44
Pudding de pain perdu à morceaux de chocolat 45
Pommes de terre en purée à l'ail.....45
Porc au piment vert au cari 46
Cacao mocha.....46
Poulets de Cornouailles laqués à l'orange 47
Chili blanc.....48
Rôti braisé du dimanche 49
Sandwiches au porc détaché barbecue 50
Strata de saucissons et oeufs au levain 51
Bœuf bourguignon classique 52
Roulé italien à la viande (Braciola).....53
Farce de célébration.....54
Soupe aux légumes et lentilles du Moyen-Orient.....55

INFORMATION SUR LA GARANTIE ET LE SERVICE
Garantie du cocotte mijoteuse KitchenAid™ 56
Garantie de satisfaction totale et de remplacement - 50 États des États-Unis, district fédéral de Columbia 57
Garantie de satisfaction totale et de remplacement – Canada.....57
Comment obtenir une réparation sous garantie à Puerto Rico 57
Comment obtenir une réparation hors garantie – tous les territories.....58
Comment obtenir une réparation en dehors de ces territories.....58
Comment commander des accessoires et des pièces de rechange.....58

Sécurité de cocotte mijoteuse

Votre sécurité et celle des autres est très importante.

Nous donnons de nombreux messages de sécurité importants dans ce manuel et sur votre appareil ménager. Assurez-vous de toujours lire tous les messages de sécurité et de vous y conformer.

Voici le symbole d'alerte de sécurité.

Ce symbole d'alerte de sécurité vous signale les dangers potentiels de décès et de blessures graves à vous et à d'autres.

Tous les messages de sécurité suivront le symbole d'alerte de sécurité et le mot "DANGER" ou "AVERTISSEMENT". Ces mots signifient :

⚠DANGER

Risque possible de décès ou de blessure grave si vous ne suivez pas immédiatement les instructions.

⚠AVERTISSEMENT

Risque possible de décès ou de blessure grave si vous ne suivez pas les instructions.

Tous les messages de sécurité vous diront quel est le danger potentiel et vous disent comment réduire le risque de blessure et ce qui peut se produire en cas de non-respect des instructions.

Contraintes électriques

⚠AVERTISSEMENT

Risque de choc électrique

Brancher sur une prise à 3 alvéoles reliée à la terre.

Ne pas enlever la broche de liaison à la terre.

Ne pas utiliser un adaptateur.

Le non-respect de ces instructions peut causer un décès, un incendie ou un choc électrique.

Volts : 120 volts de c.a. seulement.
Hertz : 60 Hz

REMARQUE : cette cocotte mijoteuse a une fiche mise à la terre à 3 broches. Pour réduire le risque de choc électrique, cette fiche entre dans une prise d'une seule manière. Si la fiche n'entre pas entièrement dans la prise, contactez un électricien qualifié. Ne modifiez pas la fiche de quelque façon que ce soit.

S'il faut une rallonge plus longue :

- La valeur nominale électrique indiquée de la rallonge devrait être comparable à celle de l'appareil.
- La rallonge doit être un cordon à 3 broches mise à la terre.
- Le cordon doit être arrangée pour ne pas dépasser du comptoir ou du dessus de table où il pourrait être tiré par un enfant ou pour que quelqu'un trébuche.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

Lors de l'utilisation d'appareils électriques, il faut observer des mesures de sécurité élémentaires pour réduire le risque d'incendie, le choc électrique et/ou des blessures, y compris ce qui suit :

1. Lire toutes les instructions.
2. Ne pas toucher les surfaces chaudes. Utiliser les poignées ou les boutons.
3. Pour se protéger contre les chocs électriques, ne pas plonger le cordon, les fiches ou la cocotte mijoteuse dans l'eau ou dans tout autre liquide.
4. Il faut une supervision étroite lorsque l'appareil est utilisé par ou près d'enfants.
5. Débranchez de la prise lorsque l'appareil n'est pas utilisé et avant tout nettoyage. Laisser refroidir avant d'y placer ou d'en retirer des pièces.
6. Ne pas faire fonctionner d'appareil avec un cordon ou une fiche endommagé(e), ou si l'appareil fonctionne mal ou est endommagé de quelque façon que ce soit. Retourner l'appareil au centre de service autorisé le plus proche pour qu'il soit vérifié, réparé ou ajusté.
7. L'utilisation de tout accessoire non recommandé par KitchenAid peut provoquer des blessures.
8. Ne pas l'utiliser à l'extérieur.
9. Ne pas laisser le cordon pendre au bord de la table ou du comptoir ni toucher des surfaces chaudes.
10. Ne pas placer l'appareil sur ou près d'un brûleur électrique ou à gaz chaud ou dans un four chauffé.
11. Il faut être extrêmement prudent en déplaçant l'appareil contenant de l'huile chaude ou autres liquides chauds.
12. Ne pas utiliser l'appareil à d'autres fins que celles prévues.
13. Ce produit est réservé à l'utilisation résidentielle.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

Caractéristiques de cocotte mijoteuse

Couvercle de verre avec joint souple formable
Large poignée de couvercle
Pot de céramique de 7 pintes (6,6 litres) à rebord évasé
Larges poignées de boîtier
Affichage de durée de cuisson de 10 heures
Contrôle « Cuisinez et servez » programmable à 5 réglages
Larges pieds de caoutchouc antidérapants

MODÈLE KSC700

Cette cocote mijoteuse a été fabriquée et testée selon les normes de qualité de KitchenAid pour une performance optimale et une longue durée de vie utile.

Système de gestion de température électronique
Ce système assure des températures de cuisson constantes pour aider à garder les aliments tendres et prévenir la surcuisson. Avec ce capteur de température électronique, les contrôles programmables et l'élément chauffant puissant de 400 watts, le système de gestion de température électronique offre un excellent degré de réponse et d'exactitude aux cinq réglables de cuisson ou de service.

Puissant élément chauffant de 400 watts
L'élément chauffant fournit 400 watts de puissance pour des périodes de préchauffage rapides et une performance de cuisson optimale, permettant à la cocotte mijoteuse d'atteindre rapidement les températures recommandées par l'USDA. Il compte aussi une puissance en réserve pour aider la cocotte mijoteuse à retrouver la température de cuisson programmée après une brève panne de courant ou lorsque le couvercle est retiré durant la cuisson.

Capteur de température électronique
Le capteur de température électronique fournit un contrôle de température précis.

Caractéristiques de cocotte mijoteuse

Contrôle « Cuisinez et servez » programmable à 5 réglages
Programmez jusqu'à 10 heures (9:59) de temps de cuisson réglable à « Simmer » (Mijoter), « Low » (basse), « High » (élevée) et « Auto ». L'utilisateur peut éteindre la cocotte mijoteuse en tout temps. Par contre, si l'utilisateur n'est pas là pour arrêter la cocotte mijoteuse, elle passera automatiquement du réglage de cuisson choisi au mode « Keep Warm » (garder chaud) et reste à ce mode pendant 4 heures. Le réglage « Buffet » s'arrête automatiquement après 6 heures de service.

Affichage de la durée de cuisson de 10 heures
Le large affichage montre le temps de cuisson restant, en comptant à rebours de 9:59 (9 heures, 59 minutes).

Alerte pour la température des aliments
Le capteur de température électronique vérifie la température des aliments et l'affichage montre un code d'erreur si la température des aliments tombe sous la plage de température recommandée (par exemple, après une panne de courant).

Pot de céramique de 7 pintes (6,6 litres) à rebord évasé
Le pot élégant et convenant au lave-vaisselle est un attrayant plat de service pour la table. Le rebord évasé entourant tout le pot aide à enfermer la condensation en retirant le couvercle et il sert aussi de poignée facile à attraper pour le service. La forme unique du pot est plus rectangulaire qu'ovale pour accommoder les rôtis et la volaille, offrant plus d'espace utilisable que les pots ovales. Le motif unique à « coin arrondi » aide aussi à verser toute soupe restante, fond et ragoûts.
REMARQUE : Vous pourriez avoir de la difficulté à verser lorsque le pot est presque plein ou plein, il est donc recommandé d'utiliser une louche pour verser la soupe ou le ragoût jusqu'à ce que presque tout le contenu soit retiré.

Couvercle de verre avec joint souple formable
Le couvercle de verre permet de voir les aliments pendant la cuisson. Le rebord à joint d'étanchéité souple de silicone amovible aide à garder l'humidité à l'intérieur, réduit les chances d'écaillage du couvercle et permet de replacer le couvercle silencieusement. Le couvercle et le joint conviennent au lave-vaisselle.

Large poignée de couvercle
La poignée de couvercle est assez large pour permettre de soulever facilement tandis que le matériau et la modèle aident à réduire le transfert de chaleur du couvercle.

Marques de capacité
Les marques de 0,9 à 6,6 litres (1 à 7 pintes) à l'intérieur du pot de céramique aident en ajoutant des liquides au pot et réduisent les devinettes lorsqu'il faut choisir la bonne taille de contenant de rangement pour les restes de soupes et de ragoûts.

Larges pieds de caoutchouc antidérapants
Les larges pieds de caoutchouc fournissent une base stable durant la cuisson et aident à prévenir les égratignures et les éraflures. Ceci est particulièrement utile lorsque la cocotte mijoteuse est utilisée comme plat de service au réglage « Buffet ».

Larges poignées de boîtier
Les poignées de boîtier extérieures sont larges, pour soulever facilement la cocotte mijoteuse de 6,6 litres (7 pintes) même avec des gants de cuisinier. Le robuste boîtier renforcé élimine les cambrures et les flexions en soulevant la cocotte mijoteuse par ses poignées de boîtier.

Caractéristiques de cocotte mijoteuse

Butoir amortisseur du mur
Le butoir amortisseur à l'arrière de la cocotte mijoteuse aide à empêcher de placer le boîtier de métal directement contre un mur, gardant l'espace entourant l'appareil plus frais.

Rangement de cordon intégré
Le cordon qui inclut une fiche mise à la terre, se range proprement au bas du boîtier de la cocotte mijoteuse.

Préparation de la cocotte mijoteuse à son utilisation

Avant sa première utilisation

Avant d'utiliser votre cocotte mijoteuse pour la première fois, nettoyez le boîtier de métal et le cordon avec un chiffon propre et humide. Lavez le pot de céramique et le couvercle de verre dans de l'eau chaude savonneuse, puis rincez et asséchez. Le joint du couvercle de silicone au bord du verre se retire et doit être lavé individuellement. Le pot de céramique, le couvercle de verre et le joint du couvercle en silicone se lavent aussi dans le lave-vaisselle.

Assemblage de la cocotte mijoteuse

1. Placez le pot de céramique dans le boîtier de métal. Ne faites rien cuire dans le boîtier de métal. Évitez les changements soudains de température comme en ajoutant des aliments réfrigérés dans le pot chauffé. Le pot de céramique doit être placé dans le boîtier de métal et les aliments placés dans le pot de céramique pour la cuisson.

⚠AVERTISSEMENT

Risque de choc électrique

Brancher sur une prise à 3 alvéoles reliée à la terre.

Ne pas enlever la broche de liaison à la terre.

Ne pas utiliser un adaptateur.

Le non-respect de ces instructions peut causer un décès, un incendie ou un choc électrique.

2. Branchez l'appareil dans une prise mise à la terre à 3 branches. La cocotte mijoteuse est maintenant prête à utiliser.

Mode d'emploi de la cocotte mijoteuse et minuterie programmable

La cocotte mijoteuse KitchenAid™ fournit un niveau incomparable de polyvalence et de contrôle par son panneau de contrôles programmables qui comprennent :

1. Contrôle « Cuisinez et servez » programmable à 5 réglages,
2. Voyants à DEL « Cooking » (cuisson) et « Keep Warm » (garder chaud),
3. Affichage de la durée de cuisson de 10 heures, et
4. Boutons d'ajustement de durée « - » et « + ».

Les voyants à DEL « Cooking » (cuisson) et « Keep Warm » (garder chaud).

Ces deux indicateurs montrent lorsque la cocotte mijoteuse fonctionne dans l'un de quatre modes de « Cooking » (cuisson) ou dans le mode « Keep Warm » (garder chaud).

Le voyant « Cooking » (cuisson) s'allume lorsque le contrôle « Cuisinez et servez » est réglé soit à « Simmer » (mijoter), « Low » (basse), « High » (élevée) ou « Auto ». Ce voyant s'éteint lorsque la minuterie numérique compte à rebours à 0:00 ou lorsque le contrôle « Cuisinez et servez » est réglé à « Buffet ».

L'affichage et les voyants restent éteints jusqu'à ce que le contrôle « Cuisinez et servez » passe de « Off » (arrêt) à l'un des quatre réglages de cuisson.

Affichage de la durée de cuisson de 10 heures

L'affichage de la durée de cuisson de 10 heures revient par défaut et montre 9 heures et 59 minutes restant à la cuisson sur les réglages de température « Simmer » (mijoter), « Low » (basse) et « Auto » et 8 heures au réglage de température « High » (élevée). L'affichage commence immédiatement le compte à rebours du moment où l'unité est branchée et le cadran de température réglé.

Lorsque l'affichage de la minuterie compte à rebours jusqu'à « 0:00 », l'affichage indiquera « End » (fin). Si l'affichage montre un code d'erreur, reportez-vous alors à la section de dépannage des pages 42 et 43.

FRANÇAIS

Mode d'emploi de la cocotte mijoteuse et minuterie programmable

RÉGLAGE	PROGRAMMER LA TEMPÉRATURE	DURÉE
Buffet	74 °C (165 °F)	6 heures de service
Simmer (mijoter)	85 °C (185 °F)	programmable jusqu'à 10 heures
	74 °C (165 °F)	4 heures (« keep warm » (garder chaud))
Low (basse)	95 °C (203 °F)	programmable jusqu'à 10 heures
	74 °C (165 °F)	4 heures (« keep warm » (garder chaud))
High (élevée)	100 °C (212 °F)	programmable jusqu'à 10 heures
	74 °C (165 °F)	4 heures (« keep warm » (garder chaud))
Auto	100 °C (212 °F)	2 heures
	95 °C (203 °F)	programmable jusqu'à 8 heures
	74 °C (165 °F)	4 heures (« keep warm » (garder chaud))

Contrôle « Cuisinez et servez » programmable à 5 réglages

Le cadran met la cocotte mijoteuse en marche et permet la sélection d'un de quatre réglages (« Simmer » (mijoter), « Low » (basse) et « High » (élevée) et le réglage de température échelonné « Auto » plus un réglage de service (« Buffet »). Lorsque le cadran est à l'un des réglages de cuisson, l'affichage de la durée de cuisson indique le temps par défaut pour le réglage et commence le compte à rebours. Lorsque le cadran est réglé au service de « Buffet », « buF » s'affiche.

Le réglage « Auto » est un réglage échelonné pré-programmé qui commence la cuisson à température « High » (élevée) pendant deux heures et réduit à la température « Low » (basse) pour une durée par défaut de 8 heures. La plage de temps pour l'étape de température « Low » (basse) est programmable et peut être ajustée en enfonçant les boutons « - » ou « + » sur le panneau de contrôles. Après la fin de l'étape de température « Low » (basse), le programme fait passer automatiquement la cocotte mijoteuse au mode « Keep Warm » (garder chaud) pendant quatre heures.

Tous les réglages, sauf « Buffet » passera automatiquement au mode « Keep Warm » (garder chaud) après la fin du temps de cuisson.

Boutons d'ajustement de temps

Pour changer le temps par défaut, appuyez sur les boutons « - » ou « + » qui se trouvent juste sous l'affichage à trois chiffres. Ces boutons peuvent servir à tout point dans le cycle de cuisson pour réduire ou allonger le temps de cuisson.

Utilisation du réglage « Buffet »

⚠AVERTISSEMENT

Risque d'empoisonnement alimentaire

Ne pas faire cuire les aliments dans la mijoteuse en utilisant le réglage "Buffet" ou si l'afficheur de la durée de cuisson indique "buF".

Le non-respect de cette instruction peut causer un empoisonnement alimentaire ou une maladie.

Ce réglage est idéal pour les réceptions ou autres moments lorsque des aliments pré-chauffés doivent rester chauds pendant plusieurs heures.

Au réglage « Buffet », ne faites pas cuire, ne dégelez pas et ne préchauffez pas. Il ne sert qu'à garder les aliments cuits, pré-chauffés chauds pour le service.

1. Tournez le contrôle « Cuisinez et servez » au réglage « Buffet » et l'affichage à 3 chiffres indiquera « buF ». Aucun voyant à DEL ne sera allumé.

Mode d'emploi de la cocotte mijoteuse et minuterie programmable

2. La cocotte mijoteuse fonctionne au réglage « Buffet » jusqu'à six heures.
3. Après six heures, l'affichage s'éteint et l'appareil s'éteint aussi. Vous devez retirer rapidement les aliments restants et les réfrigérer ou les geler.

Utiliser les réglages « Simmer » (mijoter), « Low » (basse), « High » (élevée) ou « Auto ».

1. Tournez le contrôle « Cuisinez et servez » à 5 réglages à l'un des réglages suivants : « Simmer » (mijoter), « Low » (basse), « High » (élevée) ou « Auto ». L'affichage du temps de cuisson montre le réglage par défaut et commence le compte à rebours à 0:00.
2. Appuyez sur les boutons « - » ou « + » pour réduire ou allonger le temps de cuisson.
3. Lorsque l'affichage de la minuterie compte à rebours jusqu'à « 0:00 », l'affichage indiquera « End » (fin), trois bips d'une seconde indiquera la fin du temps de cuisson et la mijoteuse passera automatiquement à « Keep Warm » (garder chaud) et continuera à ce réglage pendant quatre heures.
4. Après avoir atteint la limite de 4 heures, tous les affichages s'éteindront ainsi que l'appareil.

Directives de réglage de la cocotte mijoteuse

Les multiples réglages de la cocotte mijoteuse, de « Auto » à « Buffet », permettent d'obtenir le type de cuisson ou de service qui vous laissent préparer une variété d'aliments à différents réglages pour vous permettre d'adapter vos recettes à votre horaire.

En général, utilisez les réglages les plus bas pour les durées de cuisson plus longues. Essayez un réglage plus élevé lorsque vous commencez la préparation des aliments plus tard dans la journée et vous désirez servir dans la même soirée. Consultez les exemples de recettes de cocotte mijoteuse KitchenAid™.

« Auto » – Un excellent moyen de préparer les aliments plus rapidement en utilisant les réglages « Simmer » (mijoter), « Low » (basse), mais en permettant une cuisson plus lente que le réglage « High » (élevée). Utilisez-le aussi pour les aliments qui exigent plus de dix heures de cuisson.

soupe à base de bouillon	boissons chaudes	haricots secs/lentilles
larges pièces de courge	côtelettes épaisses de porc	roulés de bœuf
rôti de bœuf	casserole de poulet ou de dinde	côtes de bœuf/porc
morceaux de poulet/dinde	poulet bouilli	rôti de porc
casserole de riz sauvage	purée ou pommes de terre à la vapeur	

« HIGH » (ÉLEVÉE) – Essayez d'utiliser ce réglage si vous désirez une durée de cuisson plus courte ou pour les recettes qui sont normalement cuites au four.

boissons chaudes	pommes de terre à vapeur	pouding/gâteau à vapeur
soupe à base de bouillon	strata à base d'œufs	rôti de bœuf
rôti de porc	tourte aux fruits/dessert aux fruits	quenelles
casserole de poulet ou dinde	casserole de riz sauvage	pièces de poulet/dinde
poulet bouilli	poudings à base d'œufs cuits au four	

« LOW » (BASSE) – Approprié pour la plupart des recettes lorsque vous avez le temps pour une longue cuisson lente. C'est un réglage idéal pour les aliments dont la cuisson commence avant d'aller au travail le matin et servis pour le dîner en soirée.

rôti de macreuse	jarrets d'agneau	farce
soupe aux pois cassés	soupe à base de fromage ou crème	pouding au riz
ragoût	rôti de bœuf	rôti de porc
bouts de côte de bœuf	casserole de poulet ou de dinde	côtes de porc
pièces de poulet/dinde	poulet bouilli	haricots secs/lentilles
casserole de riz sauvage	plat aux oeufs	roulés de bœuf
casserole de pommes de terre	ailes de poulet	poules de Cornouailles
côtelettes de porc	soupe avec des coupes de viande moins tendres	

« Simmer » (mijoter) – Convient pour préparer les soupes et les ragoûts à cuisson lente pour développer leur pleine saveur.

ragoût	soupe	jarrets d'agneau
haricots secs/lentilles	soupe à base de fromage ou crème	farce
soupe aux pois cassés	rôti de bœuf	rôti de porc
bouts de côte de bœuf	côtes de porc	côtelettes de porc
pièces de poulet/dinde	poulet bouilli	ailes de poulet
roulés de bœuf	pudding au riz	
soupe à base de bouillon avec des coupes de viande moins tendres		

Conseils pour un meilleur mijotage

Au cours des dernières décennies, avec les horaires et les styles de vie de plus en plus chargés et rapides, de plus en plus de personnes se tournent vers les cocottes mijoteuses pour les aider à mieux gérer leur temps.

Cette cocotte mijoteuse KitchenAid™ offre des raffinements de contrôle et de puissance qui transforment l'appareil en mijoteuse plus utile et lui offre une puissance pour ajouter une réaction rapide et réduire les tracas.

Cuisson sûre et constante

Une cocotte mijoteuse est conçue pour que vous y placiez les aliments pour ensuite la laisser faire son travail sans souci et revenir plus tard pour un repas bien cuit. Il est donc important de la laisser faire son travail. Ceci signifie que vous devriez toujours cuisinez avec le pot de céramique et le couvercle de verre en place, parce que si vous retirez le couvercle cela réduit la température à l'intérieur de la mijoteuse et augmente le temps de cuisson.

À moins qu'une recette de cocotte mijoteuse exige que vous retiriez le couvercle, ne le retirez pas et ne le soulevez pas avant la fin minimum indiquée dans la recette et son temps de cuisson. Si vous désirez voir les aliments que vous préparez, frappez le couvercle de verre pour en retirez la condensation qui s'y est accumulée et regardez à travers le couvercle.

Quant à la température des aliments, à la fin du cycle de cuisson, vérifiez la température des aliments avec un thermomètre pour vous assurez que les aliments aient atteint la température cible. Les aliments préparés dans une cocotte mijoteuse ont normalement une température plus élevée comparativement aux autres méthodes de cuisson. C'est à cause du rapport entre le temps et la température nécessaire pour assurer une bonne cuisson des aliments mijotés.

Commencez avec des aliments à la bonne température

Le bon sens est un guide approprié pour connaître la bonne température des aliments lorsque vous commencez à cuisiner dans une cocotte mijoteuse. Les aliments rangés typiquement au réfrigérateur devraient être ajoutés à leur température de réfrigération. Les aliments surgelés, d'un autre côté, devraient être dégelés. Si vous avez besoin de griller rapidement la viande ou la volaille, faites-le juste avant de l'ajouter à la cocotte mijoteuse - ne préparez jamais partiellement les viandes ou la volaille pour ensuite la réfrigérer avant de l'utiliser.

Évitez d'ajouter les liquides plus froids que les températures normales de réfrigération. Ajouter des liquides surgelés à un pot chaud ou tiède pourrait endommager le pot.

Une cocotte mijoteuse est un milieu humide

Les cocottes mijoteuses utilisent la propre humidité d'un aliment pour le préparer. Avec le couvercle en place pendant la cuisson, très peu d'humidité s'évapore et les jus naturels des aliments s'accumulent. Pour cette raison, utilisez moins de liquide en utilisant vos recettes préférées traditionnelles pour une cuisson mijotée.

Conseils pour un meilleur mijotage

Améliorer la texture et la saveur

La quantité d'assaisonnements, les types d'ingrédients et le moment d'ajouter des ingrédients peuvent améliorer la texture et la saveur de vos repas mijotés.

En règle générale, pour utiliser vos recettes préférées dans la cocotte mijoteuse, ajoutez les quantités d'herbes et d'assaisonnements pour compenser l'effet de durées de cuisson plus longues.

Ajoutez des garnitures, des herbes fraîches et des légumes à cuisson rapide vers la fin du cycle de cuisson. Vous pouvez ajouter, par exemple, des pois, du maïs et des courges fraîchement tranchées dans les 10 à 20 dernières minutes.

Considérez aussi les différences entre les ingrédients communs pour la cuisson à plus long terme. La volaille à viande foncée conservera mieux l'humidité que la viande blanche dans les recettes à cuisson de plus de 7 à 9 heures. Le riz à grains entiers, comme le riz brun ou sauvage, conserve sa texture beaucoup mieux que le riz blanc à cuisson lente. Pour les périodes plus longues, le riz blanc peut être trop cuit et il prend alors une consistance pâteuse.

Coupez les aliments à la bonne taille

La taille des aliments coupés peut affecter son goût et sa texture. Pour assurer l'uniformité de la cuisson, coupez les légumes de densité semblable, comme les pommes de terre, les carottes et les navets en morceaux de taille semblable. En général, les légumes denses devraient être un peu plus petits que les légumes plus tendres.

Couper les viandes en morceaux larges vous permet d'avoir des périodes de cuisson plus longues et éviter ainsi la surcuisson.

Service des restes

Avant de placer les restes dans la cocotte mijoteuse, réchauffez-les bien à 74 °C (165 °F). Les sauces et les soupes doivent être amenées à ébullition, puis gardées chaudes dans la cocotte mijoteuse au réglage de buffet.

Il n'est pas recommandé de réchauffer les restes dans la cocotte mijoteuse. Pour cette fonction, un four à micro-ondes est idéal. N'utilisez pas le pot de céramique ou le couvercle de verre dans un four, un four à micro-ondes ou une surface de cuisson pour réchauffer les aliments.

Entretien du pot de céramique et de la mijoteuse

Voici quelques conseils simples pour faire en sorte que votre cocotte mijoteuse vous offre des années de service.

- Cet appareil est une cocotte mijoteuse à grande capacité et il est recommandé de l'utiliser avec au moins une pinte (1,13 litres) d'aliments dans le pot de céramique
- Ne rangez pas le pot de céramique au réfrigérateur.
- S'il est laissé accidentellement dans le réfrigérateur, n'y mettez pas immédiatement des liquides chauds ou tièdes. Attendez que le pot soit à la température ambiante.
- Si vous assemblez une recette avant la cuisson, rangez les ingrédients dans un contenant couvert, distinct.
- Après chaque utilisation, suivez toujours les instructions d'entretien et de nettoyage de la page 41.

Entretien et nettoyage

1. Vérifiez si la cocotte mijoteuse est éteinte et débranchée avant de la nettoyer.
2. Laissez la cocotte mijoteuse refroidir entièrement avant de la nettoyer.

REMARQUE : Ne plongez pas le boîtier de métal dans l'eau.

REMARQUE : N'utilisez pas de nettoyants abrasifs ou de tampons à récurer.

3. Essuyez le boîtier de métal et le cordon avec un chiffon propre humide.
4. Lavez le pot de céramique, le couvercle de verre et le joint du couvercle de silicone dans de l'eau chaude savonneuse, puis rincez et asséchez. Le pot de céramique, le couvercle de verre et le joint du couvercle en silicone se lavent aussi dans le lave-vaisselle. Pour laver le joint du couvercle en silicone dans le lave-vaisselle, retirez-le du couvercle de verre.

REMARQUE : Lorsque vous préparez des mélanges très épais, comme une polenta ou de nombreux desserts, le pot de céramique peut être recouvert d'une mince couche d'enduit de cuisson antiadhésif avant la cuisson. Ce revêtement aidera à faciliter le nettoyage après la cuisson.

Pour nettoyer les résidus blancs du bol de céramique.

De petites quantités de calcium dans l'eau du lavage peuvent laisser un résidu blanc dans le bol de céramique après le lavage. Pour nettoyer le résidu, suivez cette procédure:

1. Versez une petite quantité de vinaigre dans le bol et diluez-la avec une quantité égale d'eau.
2. Essuyez les surfaces intérieures du bol avec un tampon doux. Assurez-vous de passer suffisamment de solution de vinaigre/eau sur toutes les surfaces touchées.
3. Videz le bol, rincez à l'eau et asséchez avec un chiffon doux ou une serviette.

Pour éliminer les odeurs résiduelles sur le joint étanche du couvercle.

1. Retirez le joint d'étanchéité du couvercle.
2. Dans un contenant approprié pour un agent de blanchiment, ajoutez une cuillerée à table (15 ml) d'agent de blanchiment liquide de force régulière à 3,8 litres (un gallon) d'eau tiède du robinet.
3. Placez le joint d'étanchéité dans la solution diluée et faites tremper pendant 3 heures.
4. Rincez bien et essuyez le joint d'étanchéité avec un chiffon sec.
5. Laissez le joint d'étanchéité sécher entièrement à l'air.
6. Replacez le joint d'étanchéité dans le couvercle nettoyé.

IMPORTANT : Portez des gants en caoutchouc pour le nettoyage. Reportez-vous aux instructions du fabricant de l'agent de blanchiment pour l'utilisation appropriée.

Rajustement du joint du couvercle en silicone amovible sur le couvercle

Après avoir retiré le joint du couvercle en silicone pour le nettoyer et le laisser sécher en profondeur, il y a un moyen rapide de le replacer.

1. Placez le couvercle à l'envers sur une table ou un comptoir avec la longueur du couvercle qui ne vous fait pas face.
2. Retirez toutes les torsions ou coudes du joint et placez-le sur le couvercle en vous assurant que les coins arrondis du joint s'agencent aux coins arrondis du couvercle.
3. Commencez à l'ajuster autour du côté éloignée du couvercle et continuez jusqu'à l'autre extrémité.

Entretien et nettoyage

4. Lorsque le joint couvre la moitié du couvercle, inversez le couvercle pour que l'extrémité la plus proche de vous soit maintenant la plus éloignée.

5. Étirez maintenant le joint sur le reste du couvercle.

6. Si le joint semble inégal, vous pouvez manipuler le joint autour du couvercle jusqu'à ce qu'il soit uniforme.

Dépannage

Si votre cocotte mijoteuse ne fonctionne pas, vérifiez ce qui suit :

– Regardez si la cocotte mijoteuse est bien branchée dans une prise de courant appropriée. Si elle l'est débranchez-la.

⚠AVERTISSEMENT

Risque de choc électrique

Brancher sur une prise à 3 alvéoles reliée à la terre.

Ne pas enlever la broche de liaison à la terre.

Ne pas utiliser un adaptateur.

Le non-respect de ces instructions peut causer un décès, un incendie ou un choc électrique.

– Branchez la cocotte mijoteuse.
– Si la cocotte mijoteuse ne fonctionne toujours pas, vérifiez les fusibles ou le disjoncteur de la maison du circuit électrique où la cocotte mijoteuse est branchée et assurez-vous que le circuit est fermé.

Si le problème ne peut pas être corrigé :

– Ou si les codes d'erreur ont rendu la cocotte mijoteuse inutilisable, consultez les sections de garantie et de service KitchenAid des pages 56 et 57. Ne rapportez pas la cocotte mijoteuse au détaillant car il ne peut pas fournir le service.

Dépannage

⚠AVERTISSEMENT

Risque d'empoisonnement alimentaire

Ne pas consommer les aliments qui se trouvent dans la mijoteuse si l'afficheur de la durée de cuisson indique "Err".

Ne pas consommer les aliments qui se trouvent dans la mijoteuse si les témoins clignotent sur l'afficheur.

Le non-respect de ces instructions peut causer un empoisonnement alimentaire ou une maladie.

Codes d'erreurs		
L'affichage alternera entre « Err » et « 1 ».	L'affichage alternera entre « Err » et « 2 ».	L'affichage alternera entre « Err » et « 3 ».
• Alerte pour la température des aliments. • Le bouton de contrôle n'est pas à la position « Off » (arrêt) lorsque la mijoteuse est branchée. Pour corriger ce problème, éteignez la cocotte mijoteuse, tournez ensuite le bouton au réglage voulu.	• Défaillance du capteur de température (l'unité est inutilisable, contactez KitchenAid).	• Bouton-poussoir coincé / défaillance du bouton (l'unité est inutilisable, contactez KitchenAid).
• Tous les codes d'erreur : jetez les aliments car ils pourraient ne pas être bien cuits.		
• Si les voyants de l'affichage clignotent : défaillance du microprocesseur (l'unité est inutilisable, contactez KitchenAid). Jetez les aliments car ils pourraient ne pas être bien cuits.		

Petites côtes levées de dos badigeonnées d'Ancho Chile

Badigeon

- *20 ml (4 cuillerées à thé) de cumin moulu*
- *20 ml (4 cuillerées à thé) de poudre d'Ancho Chile*
- *10 ml (2 cuillerées à thé) d'assaisonnement poivre à l'ail*
- *5 ml (1 cuillerée à table) de cassonade*
- *7 ml (1½ cuillerées à thé) de sel*
- *3 ml (¾ cuillerée à thé) de poivre rouge moulu*
- *5 ml (1 cuillerée à thé) d'huile végétale*

Côtes

- *1,8 kg (3¾-4 livres) de côtes levées de dos de porc ou de bœuf (petites côtes levées de dos), os coupé par le boucher*
- *3 gousses d'ail, haché*
- *1 oignon moyen, coupé en deux et tranché mince*

Sauce

- *125 ml (½ tasse) de sauce chili préparée*
- *75 ml (⅓ tasse) de bouillon de bœuf ou d'eau*
- *50 ml (¼ tasse) de mélasse foncée*
- *50 ml (¼ tasse) de vinaigre de cidre*
- *5 ml (1 cuillerée à thé) de saveur de fumée liquide, si désiré*

Dans un petit bol, combinez tous les ingrédients utilisés dans le badigeon sauf l'huile. Ajoutez de l'huile en brassant jusqu'à ce que le tout soit bien mélangé. Badigeonnez uniformément sur les côtes. Placez dans une lèchefrite. Faites griller de 10 à 15 cm (4 à 6 pouces) de la source de chaleur, 3 à 5 minutes par côté ou jusqu'à ce que le tout soit bruni non pas noirci. Coupez en côtes individuelles.

Placez les côtes, l'ail et l'oignon dans le pot de céramique de la cocotte mijoteuse. Dans un petit bol, mélangez les ingrédients de la sauce. Versez uniformément sur les côtes; brassez pour couvrir uniformément. Couvrez et faites cuire à AUTO pendant 3½ à 4½ heures ou jusqu'à ce que les côtes soient tendres. Écumez le gras de la sauce, si vous le désirez et servez avec les côtes.

Donne : 12 portions (4 petites côtes levées par portion).

Par portion : environ 300 calories, 15 g pro, 11 g glucides, 21 g gras total, 8 g graisses saturées, 70 mg chol, 760 mg sod.

Conseil : vous pouvez doubler la recette de hors-d'œuvre, si vous le désirez. Pour servir 4 plats principaux, ne coupez pas les côtes à travers l'os. Divisez les côtes en 4 portions au lieu de côtes individuelles. Couvrez et faites cuire à AUTO pendant 4½ à 5½ heures.

Pudding de pain perdu à morceaux de chocolat

- *5 ml (1 cuillerée à table) de beurre, amolli.*
- *8 tasses (cubes de 1 po/2,5 cm) de pain français d'une journée (environ ½ pain)*
- *1 paquet (113 g, 4 oz) de chocolat allemand sucré, tranché*
- *125 ml (½ tasse) de raisins dorés*
- *4 oeufs*
- *250 ml (1 tasse) de sucre*
- *1 pinte/1 L (4 tasses) de crème 11,5% M.G.*
- *10 ml (2 cuillerées à thé) de vanille*

Graissez le pot de céramique de la cocotte mijoteuse avec du beurre, ajoutez le pain. Saupoudrez de chocolat et raisins. Mélangez un peu.

Dans un large bol, fouettez les oeufs et le sucre jusqu'à ce qu'ils soient bien mélangés. Ajoutez en brassant la crème 11,5% M.G. et la vanille. Versez uniformément sur le mélange de pain. Couvrez et faites cuire à HIGH pendant 2 à 2½ heures ou jusqu'à ce que le centre soit prêt. Pour vérifier si le centre est prêt, insérez un couteau au centre et s'il sort propre, alors le centre est prêt. Si vous le désirez, gardez le tout chaud au réglage BUFFET pendant 1 à 2 heures. Servez chaud avec de la crème glacée à la vanille, des framboises sucrées dégelées ou une sauce caramel, si désiré.

Donne : 10 portions

Par portion : environ 400 calories, 9 g pro, 52 g glucides, 18 g gras total, 10 g graisses saturées, 125 mg chol, 270 mg sod.

Conseil : pour déterminer si le pouding est prêt sans retirer le couvercle, frappez le couvercle pour retirer la condensation. Secouez délicatement le pot de céramique de la cocotte mijoteuse pour déterminer si le centre bouge ou reste ferme.

Pommes de terre en purée à l'ail

- *6 larges (environ 1,36 kg/ 1 lb) de pommes de terre jaunes ou blanches à pelure mince, coupées en quatre.*
- *8 pommes de terre rouges moyennes (environ 681 g/1½ lb), coupées en quatre.*
- *250 ml (1 tasse) de bouillon de poulet ou de légumes*
- *56 ml (¼ tasse) de beurre ou de margarine, amolli(e)*
- *2 ml (½ cuillerées à thé) de sel*
- *2 ml (½ cuillerées à thé) de poivre noir grossièrement moulu*
- *4 gousses d'ail, haché*
- *250 ml (1 tasse) de crème sure*
- *75 ml (⅓ tasse) d'oignons verts tranchés*

Combinez le chocolat et le lait condensé sucré dans le pot de céramique de la cocotte mijoteuse. Couvrez et faites cuire à HIGH pendant 20 à 30 minutes en brassant toutes les 10 minutes ou jusqu'à ce que le chocolat soit fondu. Ajoutez en brassant le lait, les granules d'expresso et les bâtonnets de cannelle. Couvrez et faites cuire à LOW pendant 4 à 6 heures ou jusqu'à ce que ce soit chaud. Gardez chaud à BUFFET. Vous pouvez choisir de retirer les bâtonnets de cannelle pour servir ou placez le bâtonnet dans la tasse et servir avec le cacao mocha.

Donne : 20 portions (175 ml [¾ tasse] par portion).

Par portion : environ 280 calories, 9 g pro, 34 g glucides, 13 g gras total, 7 g graisses saturées, 30 mg chol, 115 mg sod.

Porc au piment vert au cari

- *1,25 kg (2½ livres) de viande à ragoût de porc maigre**
- *30 ml (2 cuillerées à table) de poudre de cari*
- *15 ml (1 cuillerée à table) de cassonade*
- *15 ml (1 cuillerée à thé) de thym séché*
- *3 ml (¾ cuillerée à thé) de cumin moulu*
- *2 ml (½ cuillerées à thé) de sel*
- *1 ml (1¼ cuillerée à thé) de poivre rouge moulu*
- *3 gousses d'ail, haché*
- *15 ml (1 cuillerée à table) d'huile d'olive*
- *1 oignon large, coupé de manière grossière*
- *3 ou 4 piments Jalapeno, sans grains et coupés en bandes minces*
- *125 ml (½ tasse) de bouillon de poulet*
- *30 ml (2 cuillerées à table) de farine tout usage*
- *250 ml (1 tasse) de lait de coco*

Placez le porc dans le pot de céramique de la cocotte mijoteuse. Dans un petit bol, combinez la poudre de cari, la cassonade, le thym, le cumin, le sel et le poivron rouge. Brassez l'ail et l'huile jusqu'à ce que le tout soit bien mélangé. Ajoutez au porc; couvrez uniformément. Ajoutez l'oignon, les piments Jalapeno et le bouillon de poulet. Couvrez et faites cuire à HIGH pendant 3½ à 4½ heures ou jusqu'à ce que le porc soit tendre.

Dans un petit bol, mélangez la farine dans le lait de coco. Mélangez dans le mélange de porc. Couvrez et faites cuire à HIGH pendant 10 à 20 minutes, ou jusqu'à ce que ce soit épaissi. Servez avec du riz ou du couscous chaud, si désiré.

Donne : 6 portions (1 tasse par portion).

Par portion : environ 370 calories, 31 g pro, 10 g glucides, 23 g gras total, 12 g graisses saturées, 100 mg chol, 390 mg sod.

*2 kg (quatre livres) de palette de porc, taillée et coupée en morceaux de (3,75 cm) 1½ pouce peuvent être substituées à la viande à ragoût.

Cacao mocha

- *227 g (8 onces) de chocolat semi-sucré, haché*
- *2 bouteilles (396 g/14 oz chacune) de lait condensé sucré*
- *2,8 L /3 pintes (12 tasses) de lait entier*
- *50 ml (¼ tasse) de granules d'expresso instantané*
- *2 bâtonnets de cannelle, cassés en morceau de 2,5 cm (1 po)*

Combinez le chocolat et le lait condensé sucré dans le pot de céramique de la cocotte mijoteuse. Couvrez et faites cuire à HIGH pendant 20 à 30 minutes en brassant toutes les 10 minutes ou jusqu'à ce que le chocolat soit fondu. Ajoutez en brassant le lait, les granules d'expresso et les bâtonnets de cannelle. Couvrez et faites cuire à LOW pendant 4 à 6 heures ou jusqu'à ce que ce soit chaud. Gardez chaud à BUFFET. Vous pouvez choisir de retirer les bâtonnets de cannelle pour servir ou placez le bâtonnet dans la tasse et servir avec le cacao mocha.

Donne : 20 portions (175 ml [¾ tasse] par portion).

Par portion : environ 280 calories, 9 g pro, 34 g glucides, 13 g gras total, 7 g graisses saturées, 30 mg chol, 115 mg sod.

Poulets de Cornouailles laqués à l'orange

- *2 tranches d'orange fraîche*
- *2 poulets de Cornouailles (681 g/24 oz chacun) entièrement dégelés (si surgelés) et secs*
- *12 oignons perlés, pelés*
- *4 petites patates oranges foncées, pelées et coupées en deux selon la longueur*
- *125 ml (½ tasse) de bouillon de poulet*
- *50 ml (¼ tasse) de vin banc ou de bouillon de poulet*
- *30 ml (2 cuillerées à table) de jus d'orange*
- *5 ml (1 cuillerée à thé) de zeste d'orange râpé*
- *30 ml (2 cuillerées à table) de marmelade orange*
- *15 ml (1cuillerée à table) de beurre, amolli.*
- *15 ml (1 cuillerée à table) de sauce soya*
- *30 ml (2 cuillerées à table) de farine tout usage*
- *50 ml (¼ tasse) d'eau*

Placez les tranches d'orange au bas du pot de céramique de la cocotte mijoteuse. Placez les poulets sur les tranches d'orange. Placez les oignons et les patates autour des poulets. Dans un petit bol, combinez le bouillon, le vin (si désiré ou un bouillon substitué pour le vin), le jus d'orange et le zeste d'orange. Versez sur les poulets et les légumes. Dans un petit bol, combinez la marmelade, le beurre, et la sauce soya. Répartissez sur les poulets de Cornouailles. Couvrez et faites cuire à LOW pendant 8 à 9 heures ou jusqu'à ce que les poulets soient très tendres.

Avec une large cuillère à égoutter, retirez les poulets pour les placer sur la planche à découper. Coupez chaque poulet en deux par la poitrine et l'arrière. Placez les moitiés de poulets de Cornouailles sur un large plat; arrangez les oignons et les patates autour des poulets. Couvrez de papier aluminium pour garder chaud. Jetez les tranches d'orange.

Dans une petite casserole, combinez la farine et l'eau. Mélangez les jus dans la cocotte mijoteuse. Amenez à ébullition à feu moyen-haut en brassant à l'occasion. Faites cuire pendant 1 minute. Servez avec les poulets de Cornouailles et les légumes.

Donne : 4 portions

Par portion : environ 630 calories, 39 g pro, 42 g glucides, 32 g gras total, 10 g graisses saturées, 220 mg chol, 650 mg sod.

Chili blanc

1 paquet (454 g/1 lb) de petits haricots blancs secs, rincés et triés
1.4 L (6 tasses) d'eau.
2 boîtes (298 g/10 oz chacune) de bouillon de poulet condensé
1 pinte/1 L (4 tasses) d'eau
1 large oignon, haché
1 large carotte, haché finement
4 gousses d'ail, haché
2 ou 3 piments Jalapeno, sans grains et hachés finement
10 ml (2 cuillerées à thé) d'origan séché
7 ml (1½ cuillerées à thé) de cumin moulu
1 ml (¼ cuillerée à thé) de poivre rouge moulu
568 ml (1¼ tasse) de cuisses de poulet désossé et sans peau
500 ml (2 tasses) de maïs shoepeg surgelés
50 ml (¼ tasse) de jus de lime frais

Combinez les haricots et ¼ L (6 tasses) d'eau dans la doublure de la cocotte mijoteuse. Couvrez et faites tremper pendant la nuit.

Drainez et rincez les haricots. Remettez les haricots dans le pot de céramique de la cocotte mijoteuse. Ajoutez tous les ingrédients restants sauf le maïs et le jus de lime. Couvrez et faites cuire à LOW pendant 8 à 10 heures ou jusqu'à ce que les haricots poulets soient tendres et le poulet bien cuit. Ajoutez en brassant le maïs et le jus de lime. Couvrez et faites cuire à HIGH pendant environ 10 minutes. Brassez bien pour séparer le poulet en morceaux.

Donne : 14 portions (250 ml [1 tasse])

Par portion : environ 200 calories, 15 g pro, 26 g glucides, 4 g gras total, 1 g graisses saturées, 30 mg chol, 320 mg sod.

Rôti braisé du dimanche

- *1 rôti de bas de croupe de bœuf désossé (environ 2kg/4 lb)*
- *2 à 3 gousses d'ail, taillé en éclats*
- *1 ml (¼ cuillerée à thé) de sel*
- *1 ml (¼ cuillerée à thé) de poivre noir*
- *3 tranches de bacon, tranchés*
- *2 oignons moyens, coupés en tranches minces*
- *1 branche de céleri, coupé en tranches de 1,25cm (½ po)*
- *1 kg (2 livres) de pommes de terre rouges, coupées en morceaux de 3,75cm (½ po)*
- *227 g (½ livre) de carottes, coupées en morceaux de 2,5 cm (1 pouce)*
- *227 g (½ livre) de panais, pelé, coupé en deux en longueur et en morceaux de 2,5 cm (1 pouce)*
- *5 ml (1 cuillerée à thé) de marjolaine*
- *2 ml (½ cuillerée à thé) de thym séché*
- *1 boîte (284 ml/10¾ oz) de soupe au tomate condensée*
- *125 ml (½ tasse) plus*
- *75 ml (⅓ tasse) de consommé de bœuf condensé, divisé*
- *2 ml (½ cuillerée à thé) de moutarde sèche*
- *30 ml (2 cuillerées à table) de vinaigre balsamique*
- *45 ml (3 cuillerées à table) de farine tout usage*

Tapotez le rôti pour l'assécher avec des essuie-tout. Entaillez la surface du rôti; insérez l'ail. Salé et poivré un peu la viande. Mettez de côté.

Dans une large poêle, faites cuire du bacon jusqu'à ce qu'il soit croustillant, retirez-le avec une cuillère à égoutter et mettez de côté. Ajoutez le rôti aux égouttures; faites cuire pendant 5 à 8 minutes et tournez à l'occasion jusqu'à ce qu'il soit bruni. Retirez de la chaleur.

Placez les oignons et le céleri dans le pot de céramique de la cocotte mijoteuse. Placez le rôti sur les légumes; versez les égouttures sur le rôti. Ajoutez le bacon, les pommes de terre, les carottes et le panais. Saupoudrez de marjolaine et de thym. Dans un bol moyen, combinez la soupe aux tomates, 125 ml (½ tasse) de consommé, de moutarde et de vinaigre. Versez sur le mélange dans la cocotte mijoteuse. Couvrez et faites cuire à LOW pendant 8 à 10 heures ou jusqu'à ce que le rôti et les légumes soient tendres.

Retirez le rôti et placez-le sur la planche à découper. Avec une cuillère à égoutter, retirez les légumes et placez-les dans le bol de service. Couvrez les deux pour les garder chaud. Dans un petit bol, mélangez la farine et le reste de 75 ml (⅓ de tasse) de consommé. Brassez dans le liquide dans la cocotte mijoteuse. Couvrez et faites cuire à HIGH pendant 10 minutes, ou jusqu'à ce que ce soit épaissi. Tranchez le rôti. Servez le rôti et les légumes avec la sauce.

Donne : 10 à 12 portions.

*Si désiré, substituez une autre 227 g (½ livre) de carottes pour le panais.

Par portion : environ 510 calories, 42 g pro, 29 g glucides, 24 g gras total, 9 g graisses saturées, 110 mg chol, 460 mg sod.

Sandwiches au porc détaché barbecue

1 oignon moyen, coupé de manière grossière
30 ml (2 cuillerées à table) d'assaisonnement de barbecue (disponible dans la section épice)
10 ml (2 cuillerées à thé) de poudre d'Ancho Chile ou chili
2 ml (½ cuillerée à thé) de poivre rouge moulu
2,25 kg (4½ livres) de carré de porc désossé
4 larges gousses d'ail, haché

Sauce

50 ml (¼ tasse) de mélasse
50 ml (¼ tasse) de sauce chili préparée
30 ml (2 cuillerées à table) de vinaigre de cidre
15 ml (1 cuillerée à table) de moutarde jaune préparée
7 ml (1½ cuillerées à thé) de sauce Worcestershire
2 ml (½ cuillerée à thé) de sel
2 ml (½ cuillerée à thé) de poivre noir
2 ml (½ cuillerée à thé) de saveur de fumée liquide
1 ml (¼ cuillerée à thé) de sauce au piment fort
20 petits pains empereurs ou petits pains croûtés

Placez l'oignon dans le pot de céramique de la cocotte mijoteuse. Dans un petit bol, combinez l'assaisonnement de barbecue, la poudre chili et le piment rouge. Retirez tous les filets du(des) rôti(s). Frottez uniformément la viande avec le mélange d'assaisonnement, placez sur l'oignon dans la cocotte mijoteuse. Placez l'ail sur le dessus.

Dans un bol moyen, combinez tous les ingrédients de la sauce. Versez uniformément sur le rôti. Couvrez et faites cuire à AUTO pendant 6½ à 7½ heures ou jusqu'à ce que le rôti soit très tendre.

Retirez le porc de la surface de travail. Écumez le gras de la sauce, si vous le désirez. Avec 2 fourchettes, détachez le porc. Remettez dans la cocotte mijoteuse; brassez dans la sauce. Servez immédiatement ou gardez chaud à BUFFET. Servez sur les petits pains.

Donne : 20 sandwiches (125 ml [½ tasse] de porc par portion).

Par portion : environ 330 calories, 28 g pro, 35 g glucides, 8 g gras total, 2 g graisses saturées, 65 mg chol, 830 mg sod.

Conseil : le mélange de porc se congèle bien.

Strata de saucissons et oeufs au levain

- *5 tasses (cubes de 1,25 cm/½ po) de pain au levain, divisé*
- *340 g (12 onces) de saucissons hachés épicés, cuits, émiettés et divisés*
- *115 g/4oz (1 tasse) de fromage Cheddar râpé en filaments, divisé*
- *115 g/4oz (1 tasse) de fromage suisse râpé en filaments, divisé*
- *50 ml (¼ tasse) d'oignons verts hachés, divisés*
- *½ petit piment rouge, haché et divisé*
- *500 ml (2 tasses) d'épinards hachés surgelés, dégelés et exprimés d'eau*
- *6 oeufs*
- *500 ml (2 tasses) de crème 11,5% M.G.*
- *10 ml (1 cuillerée à thé) de sel*
- *1 ml (¼ cuillerée à thé) de poivre rouge moulu*

Superposez la moitié du pain, des saucissons, du fromage Cheddar, du fromage suisse, des oignons et du piment rouge dans le pot de céramique de la cocotte mijoteuse après y avoir pulvérisé un enduit de cuisson antiadhésif. Ajoutez l'épinard uniformément sur cette rangée. Répétez les rangées avec le reste de pain, saucissons, fromage Cheddar, fromage suisse, oignons et piment rouge.

Dans un large bol, combinez les oeufs, la crème 11,5 % M.G., sel et piment rouge moulu. Versez uniformément sur le mélange. Couvrez et faites cuire à LOW pendant 2 à 3 heures ou jusqu'à ce que le centre soit prêt.

Donne : 8 portions

Par portion : environ 400 calories, 20 g pro, 19 g glucides, 27 g gras total, 14 g graisses saturées, 225 mg chol, 860 mg sod.

Bœuf bourguignon classique

- *1,6 kg (3½ livres) de rôti de macreuse désossé, taillé et coupé en morceaux de 3,75 cm (1½ pouce)*
- *227 g (½ livre) de petits oignons perlés, pelés*
- *2 carottes moyennes, hachées finement*
- *60 ml (4 cuillerées à table) de feuilles de persil frais hachées, divisées*
- *10 ml (2 cuillerées à thé) de thym séché, divisé*
- *8 ml (1¾ cuillerées à thé) de marjolaine séchée, divisée*
- *1 feuille de laurier*
- *4 gousses d'ail, haché*
- *375 ml (1½ tasses) de vin de Bourgogne, divisé*
- *5 tranches de bacon, coupées*
- *340 g (12 onces) de champignons, coupées en quatre*
- *150 ml (⅔ tasse) de consommé de bœuf condensé (d'une boîte de 285 g/10 oz), divisé*
- *30 ml (2 cuillerées à table) de pâte de tomate (d'un tube ou d'une boîte de 175 g/6 oz)*
- *3 ml (¾ cuillerées à thé) de sel*
- *2 ml (½ cuillerée à thé) de poivre noir grossièrement moulu*
- *50 ml (¼ tasse) de farine tout usage*

Dans un large bol ou sac de plastique pour ranger les aliments refermable, combinez le bœuf, les oignons, les carottes, 30 ml (2 cuillerées à table) de persil, 7 ml (1¼ cuillerées à thé) de thym, 5 ml (1 cuillerée à thé) de marjolaine, feuille de laurier et ail; mélangez bien. Ajoutez 185 ml (¾ tasse) de vin; mélangez bien pour couvrir. Réfrigérez au moins 8 heures ou une nuit.

Placez le mélange de bœuf dans le pot de céramique de la cocotte mijoteuse. Dans une poêle moyenne à feu moyen, faites cuire le bacon jusqu'à ce qu'il soit bruni. Ajoutez le bacon et les égouttures à la cocotte mijoteuse. Ajoutez le reste de 3 ml (¾ cuillerée à thé) de thym, 3 ml (¾ cuillerée à thé) de marjolaine, et 185 ml (¾ tasse) de vin. Ajoutez les champignons, 75ml (⅓ tasse) de consommé, pâte de tomate et poivre; mélangez bien. Couvrez et faites cuire à SIMMER pendant 8 à 10 heures ou jusqu'à ce que le tout soit tendre.

Retirez et jetez la feuille de laurier. Dans un petit bol, mélangez la farine et le reste de 75 ml (⅓ de tasse) de consommé. Mélangez dans le mélange de bœuf. Couvrez et faites cuire à HIGH pendant 10 à 15 minutes, ou jusqu'à ce que ce soit épaissi. Brassez le reste des 30 ml (2 cuillerées à table) de persil. Servez avec des nouilles cuites ou des pommes de terre en purée, si désiré.

Donne : 10 portions (250 ml [1 tasse] par portion).

*Substituez 1,3 kg (2¾ tasses) de morceaux de bœuf à ragoût au rôti, si désiré.

Par portion : environ 510 calories, 34 g pro, 14 g glucides, 34 g gras total, 13 g graisses saturées, 110 mg chol, 920 mg sod.

Roulé italien à la viande (Braciola)

1 bifteck de flanc de bœuf (environ 680 g/1½ lb)
Salé, si désiré.
Ajoutez du poivre noir, si désiré.
6 gousses d'ail, haché
325 ml (1⅓ tasses) de feuilles de basilic frais tassée légèrement, bien séchées
175 ml (¾ tasse) de feuilles de persil frais tassées légèrement, bien sèches
75 ml (⅓ tasse) de feuilles d'origan frais tassées légèrement, bien séchées
6 oignons verts, coupés en morceaux d'un pouce
185 ml (¾ tasse) de fromage Parmesan râpé
30 ml (2 cuillerées à table) de chapelure italienne
45 ml (3 cuillerée à table) d'huile d'olive, divisée
1 oignon moyen, coupé en tranches
1 petit poivron jaune ou rouge, haché grossièrement
4 tomates Roma, coupées de manière grossière
1 contenant (285 g/10 oz) de sauce marinara réfrigéré

Saupoudrez les deux côtés du steak d'un peu de sel et poivre, si désiré. Commencez au centre, frappez le steak avec le côté plat du maillet en un rectangle (environ 0,6 cm/¼ po d'épaisseur). Mettez de côté.

Dans un robot de cuisine, placez la lame multi-usage dans le bol de travail. Faites fonctionner le robot et ajoutez l'ail pour ensuite émincer. Ajoutez le basilic, le persil, l'origan et les oignons verts, traitez jusqu'à ce qu'ils soient hachés. Ajoutez du fromage, la chapelure et 15 ml (1 cuillerée à table) d'huile et traitez jusqu'à ce que le tout soit mélangé. Laissez 1,25 cm (½ pouce) sur les bords les plus longs et répartissez le mélange uniformément sur la viande et pressez fermement. Commencez du côté le plus long, roulez comme pour un roulé à la gelé en repliant les côtés pour enfermer la garniture. Attachez avec des bâtonnets de bois ou une ficelle de cuisine.*

Dans une large poêle ou faitout à feu moyen à élevé, réchauffez les 30 ml (2 autres cuillerées à table) d'huile. Ajoutez le roulé de bœuf, faites cuire pendant 5 à 7 minutes ou jusqu'à ce qu'il soit bruni en tournant à l'occasion.

Placez l'oignon moyen dans le pot de céramique de la cocotte mijoteuse après avoir pulvérisé un enduit de cuisson antiadhésif. Ajoutez le roulé de bœuf et tout autre jus de la casserole. Ajoutez le poivron et les tomates. Ajoutez la sauce marinara uniformément sur le tout. Couvrez et faites cuire à SIMMER pendant 8 à 10 heures ou jusqu'à ce que la viande soit très tendre. Retirez le roulé de viande et mettez-le sur la surface de travail et coupez en tranches. Servez la viande et la sauce avec du spaghetti ou toute autre pâte préférée.

Donne : 6 portions

* Le roulé de viande peut être préparé jusqu'ici jusqu'à 8 heures à l'avance, enroulez dans une pellicule de plastique et réfrigérez.

Par portion : environ 350 calories, 31 g pro, 15 g glucides, 19 g gras total, 6 g graisses saturées, 55 mg chol, 380 mg sod.

Conseil : si le steak est de 1,25 cm (½ pouce) d'épaisseur ou plus, ouvrez la viande avec un couteau très tranchant, mince. commencez du côté de steak le plus long, ouvrez horizontalement sans traverser de l'autre côté. Ouvrez le steak et frappez délicatement pour aplatir.

Farce de célébration

1,25 cm cubes de ½ po (11 tasses) de pain au levain, français et/ou focaccia.
125 ml (½ tasse) de beurre ou margarine, fondu(e)
75 ml (⅓ tasse) d'huile d'olive
30 ml (2 cuillerées à table) de beurre ou margarine
75 ml (⅓ tasse) d'échalotes hachées
340 g (2 onces) de champignons en bouton, coupées en quatre
340 g (12 onces) de saucissons de porc haché
1 pomme moyenne, pelée, évidée et hachée
125 ml (½ tasse) de noix de Grenoble ou de châtaignes, rôties et hachées de manière grossière
75 ml (⅓ tasse) de feuilles de persil frais hachées
75 ml (⅓ tasse) de feuilles de sauge frais hachées
10 ml (2 cuillerées à thé) de feuilles de thym frais
2 ml (½ cuillerée à thé) de sel
2 ml (½ cuillerée à thé) de poivre noir concassé
625 ml (2½ tasse) de bouillon de poulet
1 oeuf, fouetté

Dans un très large bol, combinez le pain, 125 ml (½ tasse) de beurre et d'huile d'olive et secouez pour répartir uniformément. Répartissez sur une large plaque à biscuits. Faites cuire à 150 °C (300 °F) pendant 1 à 1½ heures, ou jusqu'à ce que ce soit sec tout en brassant à l'occasion. Laissez refroidir entièrement.

Placez les cubes de pain dans le pot de céramique de la cocotte mijoteuse après avoir pulvérisé un enduit de cuisson antiadhésif. Dans une poêle moyenne à feu moyen à élevé, faites fondre 30 ml (2 cuillerées à table) de beurre. Ajoutez des échalotes, faites cuire et brassez pendant 2 minutes. Ajoutez des champignons, faites cuire pendant 2 minutes en brassant à l'occasion. Ajoutez le mélange de champignon au pain. Dans la même poêle à feu moyen à élevé, faites cuire le saucisson jusqu'à ce qu'il ne soit plus rose, en brassant fréquemment, puis drainez. Ajoutez le saucisson, la pomme, les noix de Grenoble, le persil, la sauge, le thym, le sel et le poivre au mélange de pain et mélangez bien. Dans un large bol, combinez le bouillon et l'œuf. Versez sur le mélange de pain en brassant bien jusqu'à ce que le liquide soit absorbé. Couvrez et faites cuire à SIMMER pendant 5 à 6 heures ou jusqu'à ce que ce soit ferme et que la température intérieure soit d'au moins 80 °C (175 °F). Brassez bien avant de servir.

Donne : 18 portions (125 ml [½ tasse] par portion).

*Substituez 100 g (3½ onces) de champignons shiitake hachés grossièrement pour 115 g (4 onces) de champignons en bouton, si désiré.

Par portion : environ 250 calories, 5 g pro, 16 g glucides, 19 g gras total, 7 g graisses saturées, 40 mg chol, 530 mg sod.

Conseil : le pain à texture ferme fonctionne mieux pour cette recette. Utilisez un assortiment de vos pains préférés pour une texture et une saveur intéressantes. Le pain peut être grillé jusqu'à 1 jour à l'avance, rangé dans un contenant à couvercle pas trop serré et dans un endroit frais et sec.

Soupe aux légumes et lentilles du Moyen-Orient

- *1 kg (2 livres) de lentilles sèches, rincées et triées*
- *250 ml (1 tasse) de pois cassés jaunes, rincés et triés*
- *3,8 L /4 pintes (16 tasses) d'eau.*
- *2 larges cubes de bouillon de légumes supplémentaires**
- *1 large oignon, haché*
- *1 poivron rouge moyen, sans pépins et haché grossièrement*
- *1 large pomme de terre, coupée en cubes de*
- *1,25 cm (½ pouce)*
- *2 carottes moyennes, hachées finement*
- *6 gousses d'ail, haché*
- *3 feuilles de laurier*
- *15 ml (1 cuillerées à table) de cumin moulu*
- *5 ml (1 cuillerée à thé) de graines de fenouil, écrasées*
- *5 ml (1 cuillerée à thé) de poivre rouge moulu*
- *7 ml (1½ cuillerées à thé) de sel*
- *5 ml (1 cuillerée à thé) de poivre noir grossièrement moulu*
- *125 ml (½ tasse) de coriandre frais haché*
- *50 ml (¼ tasse) de jus de citron frais*

Combinez tous les ingrédients sauf le coriandre et le jus de citron dans le pot de céramique de la cocotte mijoteuse. Couvrez et faites cuire à SIMMER pendant 8 à 10 heures. Ajoutez en brassant le coriandre et le jus de citron. Retirez les feuilles de laurier avant de servir.

Donne : 24 portions (250 ml [1 tasse])

* 1 L (Une pinte) de bouillon de légumes peut être substituée aux cubes de bouillon et 1 L (1 pince) d'eau

Par portion : environ 180 calories, 12 g pro, 33 g glucides, 0 g gras total, 0 g graisses saturées, 0 mg chol, 310 mg sod.

Conseil : Surgelez tous les restants dans des emballages pour un repas, à utiliser plus tard.

Garantie de cocotte mijoteuse KitchenAid™

Durée de la garantie :	KitchenAid prendra en charge :	KitchenAid ne prendra pas en charge :
50 États des États-Unis, le district fédéral de Columbia, le Canada et Puerto Rico : Garantie limitée d'un an à compter de la date d'achat.	**50 États des États-Unis, district fédéral de Columbia et le Canada :** Garantie de satisfaction totale et de remplacement de votre cocotte mijoteuse. Consultez la page suivante pour obtenir des détails sur la façon de remplacer le cocotte mijoteuse. OU **À Puerto Rico :** Les coûts des pièces de rechange et de main-d'œuvre pour corriger les défauts de matériaux et de main-d'œuvre. Le service après-vente doit être assuré par un Centre de réparation autorisé KitchenAid. Pour obtenir une réparation, suivez les directives de la page 57.	A. Les réparations découlant de l'utilisation du cocotte mijoteuse dans un contexte autre qu'un foyer unifamilial normal. B. Les dommages attribuables aux causes suivantes : un accident, une modification, la mauvaise utilisation, un emploi abusif ou une utilisation non approuvée par KitchenAid. C. Les coûts des pièces de rechange ou de main-d'oeuvre pour le cocotte mijoteuse si ce dernier est utilisé à l'extérieur du pays d'achat.

DÉSAVEU DE GARANTIE TACITE, LIMITATION DES RECOURS. LES GARANTIES TACITES, Y COMPRIS DANS LA MESURE APPLICABLE LES GARANTIES DE QUALITÉ MARCHANDE OU D'APTITUDE À UN EMPLOI PARTICULIER, SONT EXCLUES DANS LA MESURE AUTORISÉE PAR LA LOI. TOUTE GARANTIE TACITE IMPOSÉE PAR LA LOI EST LIMITÉE À UN AN, OU LA DURÉE MINIMUM PERMISE PAR LA LOI. PUISQUE CERTAINES JURIDICTIONS NE PERMETTENT PAS L'EXCLUSION OU LA LIMITATION DE DURÉE DES GARANTIES IMPLICITES DE QUALITÉ MARCHANDE OU D'APTITUDE À UN EMPLOI PARTICULIER, LES LIMITATIONS CI-DESSUS PEUVENT DONC NE PAS S'APPLIQUER À VOUS.

SI CET APPAREIL NE FONCTIONNE PAS COMME GARANTI, LE SEUL ET EXCLUSIF RECOURS DES CLIENTS EST LA RÉPARATION OU LE REMPLACEMENT SELON LES DISPOSITIONS DE LA GARANTIE LIMITÉE. KITCHENAID ET KITCHENAID-CANADA N'ASSUMENT AUCUNE RESPONSABILITÉ EN CAS DE DOMMAGES ACCESSOIRES OU INDIRECTS. Cette garantie vous confère des droits spécifiques auxquels peuvent s'ajouter d'autres droits variant d'un État ou d'une province à l'autre.

Garantie de satisfaction totale et de remplacement - 50 États des États-Unis, district fédéral de Columbia

Nous sommes tellement certains que la qualité de nos produits satisfait aux normes exigeantes de KitchenAid que, si le cocotte mijoteuse cesse de fonctionner au cours de la première année, KitchenAid livrera gratuitement un appareil identique ou comparable à votre porte et s'occupera de récupérer le cocotte mijoteuse originel.

L'appareil de rechange sera aussi couvert par notre garantie limitée d'un an. Veuillez suivre ces instructions pour recevoir ce service de qualité.

Si le cocotte mijoteuse KitchenAid™ cesse de fonctionner durant la première année, il suffit d'appeler le numéro sans frais 1-800-541-6390 du Centre de satisfaction de la clientèle du lundi au vendredi de 8 h à 20 h (heure de l'Est) ou le samedi de 10 h à 17 h. Fournissez votre adresse de livraison complète au représentant. (Pas de boîte postale).

Quand vous recevez le cocotte mijoteuse de rechange, veuillez utiliser le carton et les matériaux d'emballage pour emballer le cocotte mijoteuse originel.

Écrivez vos nom et adresse sur une feuille de papier et mettez-la dans le carton avec une copie de la preuve d'achat (reçu de caisse, facture de règlement par carte de crédit, etc.)

Garantie de satisfaction totale et de remplacement - Canada

Nous sommes tellement certains que la qualité de nos produits satisfait aux normes exigeantes de KitchenAid que, si le cocotte mijoteuse cesse de fonctionner au cours de la première année, KitchenAid le remplacera par un appareil identique ou comparable. L'appareil de rechange sera aussi couvert par notre garantie limitée d'un an. Veuillez suivre ces instructions pour recevoir ce service de qualité.

Si le cocotte mijoteuse KitchenAid™ cesse de fonctionner au cours de la première année, apportez-le ou retournez-le port dû à un Centre de Réparation KitchenAid autorisé. Écrivez vos nom et adresse complète sur une feuille de papier et mettez-la dans le carton avec une copie de la preuve d'achat (reçu de caisse, facture de règlement par carte de crédit, etc.) Le cocotte mijoteuse de rechange sera expédié port prépayé et assuré. Si le service ne s'avère pas satisfaisant, appelez le numéro sans frais du Centre de relations avec la clientèle : 1-800-807-6777. Ou écrivez à :

Centre de relations avec la clientèle
KitchenAid Canada
1901 Minnesota Court
Mississauga, ON L5N 3A7

Comment obtenir une réparation sous garantie à Puerto Rico

Le cocotte mijoteuse KitchenAid™ est couvert par une garantie limitée d'un an à partir de la date d'achat. KitchenAid prendra en charge les coûts des pièces de rechange et de main-d'œuvre pour corriger les défauts de matériaux et de main-d'œuvre. Le service après-vente doit être assuré par un Centre de réparation autorisé KitchenAid.

Apportez le cocotte mijoteuse ou retournez-le port payé et assuré à un Centre de réparation autorisé de KitchenAid. Le cocotte mijoteuse réparé vous sera retourné port prépayé et assuré. S'il est impossible d'obtenir des réparations satisfaisantes de cette manière, appelez le numéro sans frais 1-800-541-6390 pour obtenir l'adresse d'un Centre de réparation près de chez vous.

Comment obtenir une réparation hors garantie – tous les territoires

Avant d'appeler pour faire réparer l'appareil, consultez la section Dépannage de la page 42.

Pour obtenir de l'information sur les réparations dans les 50 États des États-Unis, le district fédéral de Columbia et Puerto Rico, appelez le numéro sans frais 1-800-541-6390.

Ou écrivez à :

Centre de satisfaction de la clientèle
KitchenAid Portable Appliances
P.O. Box 218
St. Joseph, MI 49085-0218

Ou contactez un centre de réparation autorisé près de chez vous.

Pour obtenir de l'information sur les réparations au Canada, appelez le numéro sans frais 1-800-807-6777.

Ou écrivez à :
Centre de relations avec la clientèle
KitchenAid Canada
1901 Minnesota Court
Mississauga, ON L5N 3A7

Comment obtenir une réparation en dehors de ces territoires

Demandez à votre distributeur local KitchenAid ou au détaillant où le cocotte mijoteuse a été acheté où le faire réparer.

Pour obtenir de l'information sur les réparations au Mexique, appelez le numéro sans frais
01-800-024-17-17
(JV Distribuciones)

ou

01-800-902-31-00
(Industrias Birtman)

Comment commander des accessoires et des pièces de rechange

Pour commander des accessoires ou des pièces de rechange pour le cocotte mijoteuse dans les 50 États des États-Unis, dans le district fédéral de Columbia et à Puerto-Rico, appelez sans frais le 1-800-541-6390 du lundi au vendredi, de 8 h à 20 h (heure de l'Est), le samedi de 10 h à 17 h.

Ou écrivez à :
Centre de satisfaction de la clientèle
KitchenAid Portable Appliances
P.O. Box 218
St. Joseph, MI 49085-0218

Pour commander des accessoires ou des pièces de rechange pour le cocotte mijoteuse au Canada, appelez le numéro sans frais 1-800-807-6777.

Ou écrivez à :
Centre de relations avec la clientèle
KitchenAid Canada
1901 Minnesota Court
Mississauga, ON L5N 3A7

Pour commander des accessoires ou des pièces de rechange pour le cocotte mijoteuse au Mexique, appelez le numéro sans frais
01-800-024-17-17
(JV Distribuciones)

ou

01-800-902-31-00
(Industrias Birtman)

Índice

INTRODUCCIÓN
Prueba de compra y Registro del producto ..... En el interior de la portada
Seguridad de la olla lenta 60
Requisitos eléctricos 60
Medidas de seguridad importantes 61

CARACTERÍSTICAS Y FUNCIONAMIENTO
Características de la olla lenta 62
Cómo preparar la olla lenta para su uso 64
Cómo operar la olla lenta y el temporizador programable 65
Guía de modos de la olla lenta 68
Consejos para una cocción lenta segura 69

CUIDADO Y LIMPIEZA
Cuidado del recipiente de cerámica y de la olla 70
Cuidado y limpieza 71
Solución de problemas 72

RECETAS
Costillitas de cerdo en chile ancho 74
Pudín de pan con trozos de chocolate 75
Papas majadas con ajo 75
Cerdo con chile verde y curry 76
Moca de cacao 76
Gallinas Cornish con salsa de naranja glaseada 77
Chili blanco 78
Cena de carne asada del domingo 79
Sándwich de cerdo a la barbacoa 80
Sándwich de salchicha y huevo en pan Sourdough Strata 81
Carne de res a la Bourguignonne 82
Arrollado de carne a la italiana (Braciola) 83
Relleno de celebración 84
Sopa de lentejas y vegetales del Medio Oriente 85

GARANTÍA E INFORMACIÓN DE SERVICIO
Garantía de la olla lenta de KitchenAid™ 86
Garantía de reemplazo sin dificultades
en los 50 estados de los Estados Unidos y en el Distrito de Columbia 87
Garantía de reemplazo sin dificultades en Canadá 87
Cómo obtener el servicio de garantía en Puerto Rico 88
Cómo obtener el servicio de garantía una vez vencida la garantía – Todos los lugares 88
Cómo obtener el servicio técnico en otros lugares 88
Como realizar un pedido de accesorios y repuestos 89

Seguridad de la olla lenta

Su seguridad y la seguridad de los demás es muy importante.

Hemos incluido muchos mensajes importantes de seguridad en este manual y en su electrodoméstico. Lea y obedezca siempre todos los mensajes de seguridad.

Este es el símbolo de advertencia de seguridad.

Este símbolo le llama la atención sobre peligros potenciales que pueden ocasionar la muerte o una lesión a usted y a los demás.

Todos los mensajes de seguridad irán a continuación del símbolo de advertencia de seguridad y de la palabra “PELIGRO” o “ADVERTENCIA”. Estas palabras significan:

⚠PELIGRO **Si no sigue las instrucciones de inmediato, usted puede morir o sufrir una lesión grave.**

⚠ADVERTENCIA **Si no sigue las instrucciones, usted puede morir o sufrir una lesión grave.**

Todos los mensajes de seguridad le dirán el peligro potencial, le dirán cómo reducir las posibilidades de sufrir una lesión y lo que puede suceder si no se siguen las instrucciones.

ESPAÑOL

Requisitos eléctricos

⚠ADVERTENCIA

Peligro de Choque Eléctrico

Conecte a un contacto de pared de conexión a tierra de 3 terminales.

No quite la terminal de conexión a tierra.

No use un adaptador.

No seguir estas instrucciones puede ocasionar la muerte, incendio o choque eléctrico.

Voltios: 120 V.C.A.
Hertz: 60 Hz

NOTA: Esta olla lenta tiene un enchufe con conexión a tierra de 3 patas. A fin de reducir el riesgo de una descarga eléctrica, este enchufe se debe introducir en el tomacorriente sólo en un sentido. Si el enchufe no encaja en el tomacorriente, póngase en contacto con un electricista calificado. No modifique el enchufe de ninguna forma.

Si se utiliza una extensión eléctrica:

- La corriente nominal marcada en la extensión debe ser al menos tan alta como la corriente nominal del electrodoméstico.
- La extensión eléctrica debe ser un cordón con puesta a tierra de 3 cables.
- Deberá ubicarse de forma tal que no quede colgando de la mesada o mesa donde pueda ser enganchado por los niños o causar tropiezos.

MEDIDAS DE SEGURIDAD IMPORTANTES

Cuando utilice electrodomésticos, siempre se deben seguir las precauciones básicas de seguridad para reducir la posibilidad de riesgos de incendios, descargas eléctricas y/o lesiones a personas. Las instrucciones son las siguientes:

1. Lea todas las instrucciones.
2. No toque superficies calientes. Use las asas o perillas.
3. Para protegerse de las descargas eléctricas, no sumerja el cable, los enchufes o el gabinete de la olla lenta en agua u otro líquido.
4. Se requiere estricta supervisión cuando el aparato es usado por niños o cerca de ellos.
5. Desenchufe el aparato del tomacorriente cuando no esté en uso y antes de limpiarlo. Déjelo enfriar antes de colocar o sacar partes.
6. No ponga en funcionamiento ningún electrodoméstico que tenga el cable o el enchufe dañado o si ha advertido un mal funcionamiento o si el aparato ha sufrido algún daño. Lleve el aparato al Servicio técnico autorizado más cercano para su revisión, reparación o ajuste.
7. El uso de accesorios no recomendados por KitchenAid puede causar lesiones.
8. No lo use en exteriores.
9. No permita que el cordón cuelgue del borde de la mesa o mesada ni que toque superficies calientes.
10. No lo coloque sobre o cerca de un quemador caliente, eléctrico o a gas, ni dentro de un horno caliente.
11. Se debe tener mucha cautela cuando se mueva un electrodoméstico que contenga aceite u otros líquidos calientes.
12. No utilice el electrodoméstico para otro uso que no sea el indicado.
13. Este producto está diseñado sólo para uso doméstico.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

Características de la olla lenta

Tapa de vidrio con sello blando ajustable
Perilla de tapa grande
Recipiente de cerámica de 7 cuartos (6.6 L) con diseño de borde acampanado
Asas grandes
Pantalla de tiempo de cocción de 10 horas
Control de cocción y servicio programable con 5 ajustes
Patas de goma grandes antideslizantes

MODELO KSC700

Esta olla lenta fue hecha y probada de acuerdo con las normas de calidad de KitchenAid para un óptimo rendimiento y una larga duración.

Sistema electrónico de gestión de temperatura
Este sistema asegura temperaturas de cocción constantes para que la comida conserve la humedad y no se pase. Con su sensor electrónico de temperatura, controles programables y calentador eléctrico de 400 vatios, el sistema electrónico de gestión de temperatura ofrece un excelente grado de respuesta y precisión en los cinco modos de cocción o servicio.

Potente calentador eléctrico de 400 vatios
El calentador eléctrico provee 400 vatios de potencia para tiempos de precalentamiento rápido y para un rendimiento de cocción óptimo, permitiendo que la olla lenta alcance rápidamente las temperaturas recomendadas por el USDA (Departamento de Agricultura de Estados Unidos). Además, tiene potencia de reserva para ayudar a que la olla lenta recupere la temperatura de cocción programada luego de un corte de energía breve o cuando se quita la tapa durante la cocción.

Sensor electrónico de temperatura
Este sensor electrónico provee un control preciso de la temperatura.

ESPAÑOL

Características de la olla lenta

Control de cocción y servicio programable con 5 ajustes
Programe hasta 10 (9:59) horas de tiempo de cocción ajustable en "Cocción lenta" ("Simmer"), "Baja" ("Low"), "Alta" ("High") y "Auto". El usuario puede apagar la olla lenta en cualquier momento. Sin embargo, si no puede apagar la olla lenta, ésta cambiará automáticamente del modo de cocción seleccionado al modo "Mantener tibio" ("Keep Warm") y se mantendrá en éste por el término de 4 horas. El modo "Buffet" se apagará automáticamente luego de 6 horas.

Pantalla de tiempo de cocción de 10 horas
Una pantalla amplia muestra el tiempo de cocción restante, contando en forma descendente desde 9:59 (9 horas, 59 minutos).

Alerta de temperatura de comida
El sensor electrónico de temperatura monitorea la temperatura de la comida y la pantalla indica un código de error si la temperatura de la comida está más baja que el rango de temperatura recomendado (por ejemplo, luego de un corte de luz).

Recipiente de cerámica de 7 cuartos (6.6 L) con diseño de borde acampanado
Recipiente atractivo, apto para el lavavajillas y que funciona como una elegante fuente para la mesa. El borde acampanado alrededor de toda la olla ayuda a captar la condensación cuando se retira la tapa y funciona también como un asa fácil de agarrar para servir. La forma única de la olla es más rectangular que ovalada y permite acomodar carnes asadas y carne de ave, ofreciendo más espacio que las ollas con forma de óvalo. El diseño único de "esquina redondeada" también ayuda a verter restos de sopa, caldo y estofado.
NOTA: Verter líquidos puede ser difícil si la olla está muy o casi llena; por lo tanto, se recomienda que utilice un cucharón para sacar la sopa o el estofado de la olla hasta quitar la mayor parte del contenido.

Tapa de vidrio con sello blando ajustable
La tapa de vidrio permite ver la comida mientras se está cocinando. El borde de sello blando de silicona es desmontable y ayuda a conservar la humedad, reduce la posibilidad de que se rompa la tapa y silencia la colocación de la tapa. Tanto la tapa como el sello se pueden poner en el lavavajillas.

Perilla de tapa grande
La perilla de la tapa es grande para poder levantarla fácilmente; además, el material y el diseño ayudan a reducir el traspaso de calor desde la tapa.

Marcas de capacidad
Las marcas de 1 a 7 cuartos (0.9 a 6.6 L) en el interior del recipiente de cerámica ayudan en el momento de agregar líquidos a la olla y evitan tener que adivinar qué tamaño de recipiente es el adecuado para colocar las sobras de las sopas o los estofados.

Patas de goma grandes antideslizantes
Las patas de goma grandes brindan una base estable durante la cocción y ayudan a prevenir las ralladuras, lo que resulta especialmente útil cuando la olla lenta se utiliza para servir en el modo "Buffet".

Asas grandes
Las asas del gabinete exterior son grandes, por lo que la olla lenta de 7 cuartos (6.6 L) de capacidad se puede levantar fácilmente, aún con manoplas para horno. El gabinete es fuerte y está reforzado; esto evita tener que inclinarse cuando se levanta la olla lenta por las asas.

Características de la olla lenta

Defensa de pared
La defensa de pared en la parte trasera de la olla lenta evita que el gabinete metálico choque directamente contra la pared, manteniendo frías las áreas de alrededor.

Compartimiento para cable integrado
El cable, que incluye un enchufe con conexión a tierra de tres patas, se guarda de manera ordenada en la parte de abajo del gabinete de la olla lenta.

Cómo preparar la olla lenta para su uso

Antes del primer uso

Antes de usar por primera vez la olla lenta, limpie el gabinete metálico y el cable con un trapo limpio y mojado. Lave el recipiente de cerámica y la tapa de vidrio en agua caliente con jabón, luego enjuáguela y séquela. El sello de silicona de la tapa en el borde del vidrio es desmontable y se debe lavar por separado. El recipiente de cerámica, la tapa de vidrio y el sello de silicona de la tapa también se pueden poner en el lavavajillas.

Montaje de la olla lenta

1. Coloque el recipiente de cerámica en el gabinete metálico. No cocine nada en el gabinete metálico. Evite cambios bruscos de temperatura como agregar comidas congeladas en la olla caliente. El recipiente de cerámica se debe colocar dentro del gabinete metálico y la comida se debe cocinar dentro del recipiente de cerámica.

⚠ADVERTENCIA

Peligro de Choque Eléctrico

Conecte a un contacto de pared de conexión a tierra de 3 terminales.

No quite la terminal de conexión a tierra.

No use un adaptador.

No seguir estas instrucciones puede ocasionar la muerte, incendio o choque eléctrico.

2. Enchufe el aparato a un enchufe con conexión a tierra de 3 patas. La olla lenta ahora está lista para usar.

Cómo operar la olla lenta y el temporizador programable

La olla lenta de KitchenAid™ brinda un nivel de versatilidad y control sin paralelo a través de su panel de control programable, que consiste en:

1. Control de cocción y servicio programable con 5 ajustes,
2. Indicadores luminosos de "Cocción" ("Cooking") y "Mantener tibio" ("Keep Warm"),
3. Pantalla de tiempo de cocción de 10 horas y
4. Botones de ajuste de tiempo "-" y "+".

Indicadores luminosos de "Cocción" ("Cooking") y "Mantener tibio" ("Keep Warm").

Estos dos indicadores luminosos muestran cuando la olla lenta está operando en alguno de los cuatro modos de "Cocción" ("Cooking") o en el modo "Mantener tibio" ("Keep Warm").

El indicador luminoso de "Cocción" ("Cooking") se enciende cuando el control de cocción y servicio se ajusta a "Cocción lenta" ("Simmer"), "Baja" ("Low"), "Alta" ("High") o "Auto". La luz se apaga cuando el temporizador digital llega a 0:00 o cuando el control de cocción y servicio se ajusta en el modo "Buffet".

La pantalla y las luces quedan apagadas hasta que el control de cocción y servicio pasa de la posición "Apagado" ("Off") a uno de los cuatro modos de cocción.

Pantalla de tiempo de cocción de 10 horas

La pantalla de tiempo de cocción de 10 horas muestra 9 horas y 59 minutos de tiempo restante de cocción en los ajustes de temperatura "Cocción lenta" ("Simmer"), "Baja" ("Low") y "Auto", y 8 horas de tiempo en el ajuste de temperatura "Alta" ("High"). Inmediatamente, la pantalla comienza a contar en forma descendente a partir del momento en que se enchufa la unidad y se ajusta el dial de la temperatura.

Una vez que la pantalla del temporizador llega a "0:00", la pantalla indica "Fin" ("End"). Si la pantalla muestra un código de error, vea la sección de solución de problemas en las páginas 72-73.

ESPAÑOL

Cómo operar la olla lenta y el temporizador programable

MODO	TEMPERATURA DE PROGRAMA	TIEMPO
Buffet	165°F (74°C)	6 horas de servicio
Cocción lenta (Simmer)	185°F (85°C)	programable hasta 10 horas
	165°F (74°C)	4 horas (mantener tibio)
Baja (Low)	203°F (95°C)	programable hasta 10 horas
	165°F (74°C)	4 horas (mantener tibio)
Alta (High)	212°F (100°C)	programable hasta 10 horas
	165°F (74°C)	4 horas (mantener tibio)
Auto	212°F (100°C)	2 horas
	203°F (95°C)	programable hasta 8 horas
	165°F (74°C)	4 horas (mantener tibio)

Control de cocción y servicio programable con 5 ajustes

El dial enciende la olla lenta y permite seleccionar uno de los cuatro modos de cocción: "Cocción lenta" ("Simmer"), "Baja" ("Low"), "Alta" ("High") y el ajuste de temperatura por pasos "Auto", más un modo de servicio ("Buffet"). Cuando se gira el dial a uno de los modos de cocción, la pantalla de tiempo de cocción muestra el tiempo por defecto para tal modo y empieza la cuenta regresiva. Cuando se gira el dial al modo de servicio "Buffet", la pantalla indica "buF".

El modo "Auto" es un ajuste por pasos preprogramado, que empieza a cocinar en temperatura "Alta" ("High") por dos horas y disminuye a temperatura "Baja" ("Low") por un lapso de tiempo predeterminado de 8 horas. El rango de tiempo para el paso de temperatura "Baja" ("Low") es programable y se puede ajustar presionando los botones "-" o "+" en el panel de control. Una vez que transcurre el lapso de tiempo en el paso de temperatura "Baja" ("Low"), el programa cambia automáticamente la olla lenta al modo "Mantener tibio" ("Keep Warm") por cuatro horas.

Todos los modos, excepto "Buffet", cambiarán automáticamente al modo "Mantener tibio" ("Keep Warm") una vez que haya transcurrido el tiempo de cocción programado.

Botones de ajuste de tiempo

Para cambiar el tiempo predeterminado, presione los botones "-" o "+" ubicados justo debajo de la pantalla de tres dígitos. Estos botones se pueden usar en cualquier momento durante el ciclo de cocción para acortar o prolongar el tiempo de cocción.

Cómo operar la olla lenta y el temporizador programable

Uso del modo "Buffet"

⚠ADVERTENCIA

Peligro de Intoxicación Alimentaria

No cueza los alimentos que están en la olla eléctrica de cocimiento lento usando el ajuste "Buffet" o si aparece "buF" (Buffet) en la pantalla de tiempo de cocción.

No seguir esta instrucción puede ocasionar intoxicación alimentaria o enfermedad.

Este modo es ideal para la recepción o para aquellos casos en que necesite mantener tibia la comida precalentada durante varias horas.

No cocine, descongele o precaliente alimentos en el modo "Buffet". Se debe utilizar para mantener tibias las comidas cocidas precalentadas antes de servir.

1. Gire el control de cocción y servicio al modo "Buffet" y la pantalla de tres dígitos indicará "buF". No se encenderá ningún indicador luminoso.
2. La olla lenta funcionará en modo "Buffet" hasta por seis horas.
3. Una vez transcurrido este tiempo, la pantalla y la unidad se apagan. Todos los restos de comida se deben sacar rápidamente y refrigerar o congelar.

Uso de los modos "Cocción lenta" ("Simmer"), "Baja" ("Low"), "Alta" ("High") y "Auto"

1. Gire el control de cocción y servicio de 5 modos a "Cocción lenta" ("Simmer"), "Baja" ("Low"), "Alta" ("High") o "Auto". La pantalla de tiempo de cocción indicará el ajuste predeterminado y comenzará su cuenta hasta 0:00.
2. Presione los botones "-" o "+" para acortar o prolongar el tiempo de cocción.
3. Una vez que la pantalla del temporizador contó hasta "0:00", la pantalla mostrará "Fin" ("End"); tres pitidos de 1 segundo indicarán el final del tiempo de cocción y la olla cambiará automáticamente a "Mantener tibio" ("Keep Warm") y se mantendrá por el término de cuatro horas.
4. Una vez transcurrido este tiempo, la pantalla y la unidad se apagan.

Guía de modos de la olla lenta

Los múltiples modos de la olla lenta, desde "Auto" a "Buffet", habilitan el tipo de cocción o servicio que le permite preparar una variedad de comidas en diferentes modos y así puede adaptar sus recetas a sus cambios de horario.

En general, utilice los modos más bajos para tiempos de cocción más largos. Pruebe con un modo más alto cuando comience a preparar la comida temprano y la quiera servir esa misma noche. Vea las recetas de la olla lenta de KitchenAid™ para mayores ejemplos.

"Auto" – Una excelente forma de preparar comidas más rápido que usando los modos "Baja" ("Low") o "Cocción lenta" ("Simmer"), pero con una cocción más lenta que el modo "Alto" ("High"). También puede usarlo para comidas que requieran más de 10 horas de cocción.

sopas a base de caldos	bebidas calientes	judías secas/lentejas
trozos grandes de calabacín	chuletas de cerdo gruesas	arrollados de carne
carne de res asada	carne de cerdo asada	costillas de carne de res/cerdo
trozos de pollo/pavo	pollo al estofado	guiso de pollo o pavo
guiso de arroz salvaje	patatas al vapor/puré de patatas	

"Alta" – Intente usar este modo cuando desee tiempos de cocción más cortos o para recetas que son típicamente para hacer al horno.

bebidas calientes	pudín a base de huevos "horneado"	pudín/torta al vapor
sopa a base de caldo	pan Strata a base de huevos	carne de res asada
carne de cerdo asada	trozos de pollo/pavo	pollo al estofado
guiso de pollo o pavo	guiso de arroz salvaje	postre de fruta
budín de carne	papas al vapor	

"Baja" – Adecuado para la mayoría de las recetas cuando hay tiempo para una cocción larga, lenta. Es el modo ideal para la comida que se pone antes de ir a trabajar por la mañana para servir a la noche en la cena.

paleta asada	patas de cordero	condimento/relleno
sopa de guisantes majados	arroz con leche	estofado
carne de res asada	carne de cerdo asada	alas de pollo
costillas de carne de res cortas	costillas de cerdo	guiso de pollo o pavo
trozos de pollo/pavo	pollo al estofado	judías secas/lentejas
guiso de arroz salvaje	pastel de huevo	arrollados de carne
guiso de patatas	sopa a base de queso o crema	gallinas Cornish
chuletas de cerdo	sopa con cortes de carne menos tiernos	

"Cocción lenta"– Bueno para la cocción lenta de sopas y guisos para que tomen un sabor total.

estofado	sopa	patas de cordero
judías secas/lentejas	sopa a base de queso o crema	condimento/relleno
sopa de guisantes majados	carne de res asada	carne de cerdo asada
costillas de cerdo	costillas de carne de res cortas	chuletas de cerdo
trozos de pollo/pavo	pollo al estofado	alas de pollo
arrollados de carne	arroz con leche	sopa a base de caldo
	con cortes de carne menos tiernos	

Consejos para una cocción lenta segura

En las últimas décadas, al tiempo que los horarios se han vuelto más agitados y los estilos de vida han avanzado a pasos más rápidos, cada vez más gente ha recurrido a las ollas lentas para ayudarse a tener un mejor manejo del tiempo.

Esta olla lenta de KitchenAid™ ofrece perfeccionamiento en los controles, lo cual contribuye a que la olla sea una herramienta más útil, y potencia para agregar reacción y tranquilidad.

Cocción segura y constante

Una olla lenta está diseñada para que usted coloque alimentos adentro, se aleje de ella sin preocupaciones y cuando regrese encuentre una comida bien hecha. Por lo tanto, es importante dejar que haga su trabajo. Esto significa que usted siempre debe cocinar con el recipiente de cerámica y la tapa puestos, ya que si quita la tapa disminuye la temperatura dentro de la olla lenta y aumenta el tiempo de cocción.

Excepto que una receta para olla lenta se lo indique específicamente, no quite o levante la tapa hasta que no haya transcurrido el tiempo de cocción mínimo que sugiere la receta. Si desea ver la comida que está cocinando, golpee ligeramente la tapa de vidrio para quitar la condensación que se ha acumulado y mire a través de la tapa.

En cuanto a la temperatura de la comida, verifíquela al final del ciclo de cocción con un termómetro para asegurarse que la comida ha alcanzado la temperatura deseada. Por lo general, la comida hecha en una olla lenta tendrá una temperatura mayor comparada con otros métodos de cocción. Esto se debe a la relación entre tiempo y temperatura que se necesita para asegurase que los alimentos hechos en la olla lenta estén bien cocidos.

Comience con los alimentos a la temperatura justa

El sentido común es una buena guía para saber la temperatura justa para los alimentos cuando comienza a cocinar en una olla lenta. Los alimentos que se guardan típicamente en el refrigerador se deben agregar a su temperatura de refrigeración. En cambio, los alimentos congelados se deben descongelar. Y si necesita dorar la carne o carne de ave, hágalo precisamente antes de agregarla a la olla lenta; nunca cocine parcialmente carne o aves para después ponerlas a refrigerar antes de usar.

Evite agregar líquidos más fríos que las temperaturas normales del refrigerador. Agregar líquidos casi congelados a una olla tibia o caliente puede dañarla.

La olla lenta es un ambiente húmedo

Las ollas lentas usan la humedad de los alimentos para cocinar. Con la tapa puesta mientras se cocina, se evapora poca humedad y los jugos naturales de los alimentos se acumulan. Por ello, use menos líquido cuando haga sus recetas favoritas tradicionales para cocción lenta.

Realzar la textura y el sabor

La cantidad de condimentos, los tipos de ingredientes y el agregado de ingredientes pueden mejorar la textura y el sabor de sus comidas.

Como regla general para hacer sus recetas favoritas en la olla lenta, aumente las cantidades de hierbas y condimentos a fin de contrarrestar el efecto de los tiempos de cocción extensos.

Agregue aderezos, hierbas frescas y vegetales de cocción rápida hacia el final del ciclo de cocción. Por ejemplo, puede agregar guisantes, maíz y calabacín cortado en rodajas en los últimos 10 a 20 minutos.

Consejos para una cocción lenta segura

También considere las diferencias entre los distintos alimentos cuando cocine por tiempos prolongados. La carne de ave oscura retendrá la humedad mejor que la carne blanca en recetas que requieran cocción por más de 7 a 9 horas. El arroz integral, como el salvaje, conserva su textura mejor que el arroz blanco en cocción lenta. En tiempos prolongados, el arroz blanco se puede recocinar y quedar pastoso.

Corte los alimentos en el tamaño justo

El tamaño en que corta los alimentos puede afectar su gusto y textura. Para asegurarse la uniformidad en la cocción, corte vegetales de la misma solidez, como papas, zanahorias y chirivía en trozos de tamaño similar. En general, los vegetales densos deben ser algo más pequeños que los vegetales más tiernos.

Cortar las carnes en trozos grandes permite tiempos de cocción más prolongados y evita que se recocinen.

Servir las sobras

Antes de colocarlas en la Slow Cooker (olla lenta), las sobras se deben calentar completamente a 165 °F (74 °C), y las salsas y las sopas se deben hervir y luego mantenerlas tibias en la olla lenta en el modo buffet.

No se recomienda recalentar las sobras en la Slow Cooker. Un horno microondas es ideal para esta función. No use el recipiente de cerámica o la tapa de vidrio en el horno, microondas o cocina vitrocerámica para recalentar alimentos.

Cuidado del recipiente de cerámica y de la olla

Aquí le damos unos consejos simples para que se asegure que su olla lenta le brinde años de servicio.

- Esta es una olla lenta de gran capacidad y se recomienda que cocine con al menos un cuarto de alimentos en el recipiente de cerámica.
- No guarde la olla cerámica en el refrigerador.
- Si por descuido guardó el recipiente de cerámica en el refrigerador, no lo llene inmediatamente con líquidos calientes o tibios. Espere a que el recipiente esté a temperatura ambiente.
- Si prepara una receta antes de cocinarla, guarde los ingredientes en otro recipiente con tapa.
- Después de cada uso, siga siempre las instrucciones de cuidado y limpieza de la página 71.

Cuidado y limpieza

1. Verifique que la olla lenta esté apagada y desenchufada antes de limpiarla.
2. Deje enfriar completamente la olla lenta antes de limpiarla.

NOTA: No sumerja el gabinete metálico en agua.

NOTA: No use limpiadores abrasivos o esponjas de metal.

3. Limpie el gabinete metálico y el cable con un trapo limpio y mojado.
4. Lave el recipiente de cerámica, la tapa de vidrio y el sello de tapa de silicona en agua caliente con jabón, y luego enjuague y seque. El recipiente de cerámica, la tapa de vidrio y el sello de silicona de la tapa también se pueden lavar en el lavavajillas. Para lavar el sello de tapa de silicona, sáquelo de la tapa de vidrio.

NOTE: Cuando cocine mezclas muy espesas, como polenta o algunos postres, puede rociar el recipiente de cerámica con un aerosol antiadherente antes de cocinar. Esto facilitará la limpieza después de la cocción.

Cómo limpiar los residuos blancos de la vasija de cerámica

Las pequeñas cantidades de calcio presentes en el agua de lavado pueden dejar un residuo blanco en la vasija de cerámica una vez que se ha lavado. Para limpiar el residuo, siga este procedimiento:

1. Vierta una pequeña cantidad de vinagre en la vasija y dilúyalo con la misma cantidad de agua.
2. Limpie la superficie interior de la vasija con una fibra suave. Asegúrese de frotar perfectamente con la solución de vinagre y agua toda el área afectada.
3. Vacíe la vasija, enjuáguela con agua y séquela con un paño o una toalla suave.

Para eliminar los olores que se quedan en el sello de la tapa

1. Quite el sello de la tapa.
2. En un contenedor a prueba de blanqueador, agregue una cucharada (15 ml) de blanqueador líquido de potencia regular a un galón (3.8 L) de agua tibia.
3. Coloque el sello en la solución diluida y deje remojar durante 3 horas.
4. Enjuague muy bien y seque el sello con un trapo seco.
5. Permita que el sello se seque a la intemperie.
6. Vuelva a colocar el sello en la tapa limpia.

IMPORTANTE: Use guantes de hule cuando vaya a limpiar. Consulte las instrucciones del fabricante delblanqueador para conocer su uso correcto.

Cómo colocar nuevamente el sello de silicona desmontable en la tapa

Esta es una forma rápida de volver a colocar el sello de tapa de silicona luego de que se sacó para limpiarlo y una vez seco:

1. Sobre una mesa o mesada, coloque la tapa para arriba con el largo de la tapa alejado de usted.
2. Alise el sello si está torcido o enroscado y colóquelo sobre la tapa para asegurarse que las esquinas redondeadas coincidan con las esquinas redondeadas del sello.
3. Comience a acomodar el sello alrededor del lado de afuera de la tapa y busque el otro extremo.

Cuidado y limpieza

4. Cuando el sello cubre la mitad de la tapa, voltéela y así el extremo que estaba más cerca suyo estará ahora más lejos.

5. Ahora estire el sello sobre la parte restante de la tapa.

6. Si el sello queda desparejo, puede corregirlo hasta que quede parejo.

Solución de problemas

Si la olla lenta falla, verifique lo siguiente:

– Fíjese si la olla lenta está enchufada en un tomacorriente adecuado. Si lo está, desenchufe la olla lenta.

⚠ADVERTENCIA

Peligro de Choque Eléctrico

Conecte a un contacto de pared de conexión a tierra de 3 terminales.

No quite la terminal de conexión a tierra.

No use un adaptador.

No seguir estas instrucciones puede ocasionar la muerte, incendio o choque eléctrico.

– Enchufe la olla lenta.
– Si aún así la olla lenta no funciona, revise el fusible o el interruptor del circuito eléctrico en el que está conectada la olla lenta y asegúrese de que el circuito esté cerrado.

Si no se puede resolver el problema:

– O si los códigos de error demuestran que la Slow Cooker (olla lenta) está inoperable de modo definitivo, vea las secciones de Garantía y servicio de KitchenAid en las páginas 86-89. No devuelva la olla lenta a la tienda; ellos no proveen servicio técnico.

Solución de problemas

⚠ADVERTENCIA

Peligro de Intoxicación Alimentaria

No consuma los alimentos que están en la olla eléctrica de cocimiento lento si aparece "Err" (Error) en la pantalla de tiempo de cocción.

No consuma los alimentos que están en la olla eléctrica de cocimiento lento si están destellando las luces de la pantalla.

No seguir estas instrucciones puede ocasionar intoxicación alimentaria o enfermedad.

Códigos de error		
La pantalla alterna entre "Err" y "1".	La pantalla alterna entre "Err" y "2".	La pantalla alterna entre "Err" y "3".
• Alerta de temperatura de comida. • La perilla de control no está en la posición "Apagado" ("Off") cuando se enchufa la olla. Para corregirlo, cambie a la posición "Apagado" ("Off"), luego gire la perilla al modo deseado.	• Falla del sensor de temperatura (la unidad está inoperable de modo definitivo, contáctese con KitchenAid).	• Se atascó el botón / Falla del botón (la unidad está inoperable de modo definitivo, contáctese con KitchenAid).
• Para todos los códigos de error: Deshágase de la comida; puede ser que no esté completamente cocida.		
• Si las luces de la pantalla parpadean: falla del microprocesador (la unidad está inoperable de modo definitivo, contáctese con KitchenAid). Deshágase de la comida; puede ser que no esté completamente cocida.		

Costillitas de cerdo en chile ancho

Adobo

- *4 cucharaditas (20 ml) de comino molido*
- *4 cucharaditas (20 ml) de polvo de chile*
- *2 cucharaditas (10 ml) de condimento de pimiento de ajo*
- *1 cucharadita (15 ml) de azúcar negra*
- *1½ cucharaditas (7 ml) de sal*
- *¾ cucharadita (3 ml) de pimiento rojo molido*
- *1 cucharadita (5 ml) de aceite vegetal*

Costillas

- *3¾-4 libras (1.8 Kg.) de costillas de cerdo o bifes de lomo (costillas traseras de cría), cortadas en forma transversal por el carnicero*
- *3 dientes de ajo, picados*
- *1 cebolla mediana, cortada en mitades y en rebanadas muy finas*

Salsa

- *½ taza (125 ml) de salsa de chili preparada*
- *⅓ taza (75 ml) de caldo de carne o agua*
- *¼ taza (50 ml) de melaza oscura*
- *¼ taza (50 ml) de vinagre de sidra*
- *1 cucharadita (5 ml) de saborizante de humo líquido, si lo desea*

En un recipiente pequeño, combinar todos los ingredientes usados para el adobo, excepto el aceite. Remover en el aceite hasta que quede bien mezclado. Frotar en forma pareja sobre las costillas. Colocar sobre una asadera para parrilla. Asar a 4 a 6 pulgadas (10 a 15 cm.) del calor, de 3 a 5 minutos por lado o hasta que se dore, sin que se ponga negro. Cortar las costillas en trozos individuales.

Colocar las costillas, el ajo y la cebolla en el recipiente de cerámica de olla lenta. En un recipiente pequeño, mezclar todos los ingredientes de la salsa. Verter en forma pareja sobre las costillas, mezclar hasta cubrir. Tapar y cocinar en AUTO de 3½ a 4½ horas o hasta que las costillas estén tiernas. Quitar la grasa de la salsa, si lo desea, y servir con las costillas.

Rinde: 12 porciones (4 costillitas por porción).

Por porción: cerca de 300 cal, 15 g pro, 11 g carb, 21 g grasas, 8 g grasas sat, 70 mg col, 760 mg sod.

Consejo: se puede redoblar la receta del aperitivo, si lo desea. Para 4 porciones principales, no cortar las costillas en forma transversal. Dividir las costillas en 4 porciones en lugar de costillas individuales. Tapar y cocinar en AUTO de 4½ a 5½ horas.

Pudín de pan con trozos de chocolate

- *1 cucharada (15 ml) de manteca, derretida*
- *8 tazas de pan francés (cortado en cubos de 1 pulg./2.5 cm.) del día anterior (alrededor de ½ barra)*
- *1 paquete (4 onzas. 113 g) de chocolate alemán dulce, cortado en pedacitos*
- *½ taza (125 ml) de pasas doradas*
- *4 huevos*
- *1 taza (250 ml) de azúcar*
- *4 tazas (1 cuarto/1 L) mitad leche y mitad crema liviana*
- *2 cucharaditas (10 ml) de vainilla*

Engrasar el recipiente de cerámica de la olla lenta con manteca; agregar el pan. Rociar con chocolate y pasas. Sacudir levemente para mezclar.

En un recipiente grande, batir los huevos y el azúcar hasta que queden bien mezclados. Mezclar con la mezcla de crema y leche ("half-and-half") y la vainilla. Verter en forma pareja sobre la mezcla de pan. Tapar y cocinar en ALTA (HIGH) de 2 a 2½ horas, o hasta que esté listo el centro. Para verificar si el centro está listo, insertar un cuchillo. Si éste sale limpio, entonces el centro está listo. Si lo desea, mantenga tibio en BUFFET por 1 a 2 horas. Servir tibio con helado de vainilla, frambuesas dulces descongeladas o salsa de caramelo, si lo desea.

Rinde: 10 porciones.

Por porción: cerca de 400 cal, 9 g pro, 52 g carb, 18 g grasas, 10 g grasas sat, 125 mg col, 270 mg sod.

Consejo: para determinar si el pudín está listo sin tener que quitar la tapa, golpear suavemente la tapa para eliminar la condensación. Sacudir suavemente el recipiente de cerámica para determinar si el centro se sacude o está firme.

Papas majadas con ajo

- *6 papas grandes (alrededor de 3 libras / 1.36 Kg.) amarillas o blancas de cáscara fina, cortada en cuartos*
- *8 papas medianas (alrededor de 1½ libras /681 g) rojas, cortadas en cuartos*
- *1 taza (250 ml) de caldo de gallina o de verduras*
- *¼ taza (56 g) de manteca o margarina, derretida*
- *½ cucharadita (2 ml) de sal*
- *½ cucharadita (2 ml) de pimienta negra molido grueso*
- *4 dientes de ajo, picados*
- *1 taza (250 ml) de crema agria*
- *⅓ taza (75 ml) de cebolletas cortadas en rodajas*

Combinar las papas, el caldo, la manteca, la sal, la pimienta y el ajo en el recipiente de cerámica de olla lenta. Mezclar bien. Tapar y cocinar en AUTO de 3½ a 4½ horas, o hasta que las papas estén blandas. Con un pisapuré de plástico o cuchara, aplastar las papas. Mezclar con la crema agria y las cebolletas.

Rinde: 16 porciones (½ taza [125 ml] por porción).

Por porción: cerca de 150 cal, 3 g pro, 23 g carb, 6 g grasas, 3.5 g grasas sat, 20 mg col, 190 mg sod.

Cerdo con chile verde y curry

- *2½ libras (1.25 Kg) de carne guisada de cerdo flaco**
- *2 cucharaditas (30 ml) de polvo de curry*
- *1 cucharadita (15 ml) de azúcar negra*
- *1 cucharadita (5 ml) de tomillo seco*
- *¾ cucharaditas (3 ml) de comino molido*
- *½ cucharadita (2 ml) de sal*
- *¼ cucharadita (1 ml) de pimiento rojo molido*
- *3 dientes de ajo, picados*
- *1 cucharada (15 ml) de aceite de oliva*
- *1 cebolla grande, picado grueso*
- *3-4 pimientos jalapeños, sin semillas y cortados en tiras*
- *½ taza (125 ml) de caldo de gallina*
- *2 cucharadas (30 ml) de harina*
- *1 taza (250 ml) de leche de coco*

Colocar la carne de cerdo en el recipiente de cerámica de la olla lenta. En un pequeño recipiente, combinar polvo de curry, azúcar negra, tomillo, comino, sal y pimiento rojo. Remover en el ajo y el aceite hasta que se mezcle bien. Agregar al cerdo; revolver hasta cubrir en forma pareja. Agregar cebolla, pimientos jalapeños y caldo de gallina. Tapar y cocinar en ALTA (HIGH) de 3½ a 4½ horas o hasta que el cerdo esté tierno.

En un recipiente pequeño, mezclar la harina en la leche de coco. Remover en la mezcla de la carne de cerdo. Tapar y cocinar en ALTA (HIGH) de 10 a 20 minutos o hasta que se espese. Servir con arroz cocido caliente o couscous, si lo desea.

Rinde: 6 porciones (1 taza por porción).

Cuatro libras (2 Kg.) de asado de paleta, desgrasado y cortado en trozos de 1½ pulgada (3.75 cm.), pueden ser un sustituto para la carne guisada.

Moca de cacao

- *8 onzas (227 g) de chocolate agridulce picado*
- *2 latas (14 onzas/ 396 g cada una) de leche condensada endulzada*
- *12 tazas (3 cuartos/2.8 L) de leche entera*
- *¼ taza (50 ml) de café exprés instantáneo en granos*
- *2 ramas de canela, partidas en 1 pulgada (2.5 cm.) cada una*

Combinar el chocolate y la leche condensada endulzada en el recipiente de cerámica de la olla lenta. Tapar y cocinar en ALTA (HIGH) de 20 a 30 minutos, revolviendo cada 10 minutos o hasta que se derrita el chocolate. Mezclar con la leche entera, los granos de café y las ramas de canela. Tapar y cocinar en BAJA (LOW) de 4 a 6 horas o hasta que esté caliente. Mantener tibio en el modo BUFFET. Se puede optar por retirar las ramas de canela cuando se sirve o poner la rama en una taza y servir con la moca de cacao.

Rinde: 20 porciones (¾ taza [175 ml] por porción).

Por porción: cerca de 280 cal, 9 g pro, 34 g carb, 13 g grasas, 7 g grasas sat, 30 mg col, 115 mg sod.

Gallinas Cornish con salsa de naranja glaseada

- *2 rodajas de naranjas frescas*
- *2 gallinas Cornish (24 onzas/681 g cada una), totalmente descongeladas si estaban congeladas y secas*
- *12 cebollas, sin cáscara*
- *4 batatas pequeñas, sin cáscara y cortadas en mitades a lo largo*
- *1/2 taza (125 ml) de caldo de gallina*
- *1/4 taza (50 ml) de vino blanco o caldo de gallina*
- *2 cucharadas (30 ml) de jugo de naranja*
- *1 cucharadita (5 ml) de cáscara de naranja rallada*
- *2 cucharadas (30 ml) de mermelada de naranja*
- *1 cucharada (15 ml) de manteca, derretida*
- *1 cucharada (15 ml) de salsa de soja*
- *2 cucharadas (30 ml) de harina*
- *1/4 taza (50 ml) de agua*

Colocar las rodajas de naranja en la parte inferior del recipiente de cerámica de la olla lenta. Poner las gallinas arriba de las rodajas de naranja. Ubicar las cebollas y las batatas alrededor de las gallinas. En un recipiente pequeño, combinar el caldo, el vino (si lo desea, o sustituya el caldo por el vino), el jugo de naranja y la cáscara de naranja. Verter sobre las gallinas y los vegetales. En un recipiente pequeño, combinar la mermelada, la manteca y la salsa de soja. Untar sobre las gallinas. Tapar y cocinar en BAJA (LOW) de 8 a 9 horas o hasta que las gallinas estén tiernas.

Con una espumadera grande, poner las gallinas en la tabla de cortar. Cortar cada gallina en mitades por el pecho y la espalda. Colocar las mitades en una fuente grande; ubicar las cebollas y las batatas alrededor de las gallinas. Cubrir con papel de aluminio para mantener tibio. Tirar las rodajas de naranja.

En una cacerola pequeña, mezclar harina y agua. Mezclar en los jugos de la olla lenta. Llevar a punto de ebullición a fuego medio, revolviendo de vez en cuando. Cocinar 1 minuto. Servir con las gallinas y los vegetales.

Rinde: 4 porciones.

Por porción: cerca de 630 cal, 39 g pro, 42 g carb, 32 g grasas, 10 g grasas sat, 220 mg col, 650 mg sod.

Chili blanco

- *1 paquete (1 libra /454 g) de judías blancas secas, enjuagadas y clasificadas*
- *6 tazas (1.4 L) de agua*
- *2 latas (10½ onzas /298 g cada una) de caldo de gallina condensado*
- *4 tazas (1 cuarto /1 L) de agua*
- *1 cebolla grande, picada*
- *1 zanahoria grande, picado fino*
- *4 dientes de ajo, picados*
- *2-3 pimientos jalapeño, sin semillas y en picado fino*
- *2 cucharaditas (10 ml) de orégano seco*
- *1½ cucharadita (7 ml) de comino molido*
- *¼ cucharadita (1 ml) de pimiento rojo molido*
- *1¼ libras (568 g) de muslos de pollo sin piel y deshuesados.*
- *2 tazas (500 ml) de maíz shoepeg congelado*
- *¼ taza (50 ml) de jugo de lima fresco*

Mezclar las judías y 6 tazas (1.4 L) de agua en la olla lenta. Tapar y dejar en remojo toda la noche.

Escurrir y enjuagar las judías. Volver a colocar las judías en el recipiente de cerámica de la olla lenta. Agregar todos los demás ingredientes, excepto el maíz y el jugo de lima. Tapar y cocinar en BAJA (LOW) de 8 a 10 horas o hasta que las judías estén tiernas y el pollo esté perfectamente cocido. Mezclar el maíz y el jugo de lima. Tapar y cocinar en ALTA (HIGH) alrededor de 10 minutos. Revolver bien a fin de romper el pollo en trozos.

Rinde: 14 (1 taza/250 ml) porciones.

Por porción: cerca de 200 cal, 15 g pro, 26 g carb, 4 g grasas, 1 g grasas sat, 30 mg col, 320 mg sod.

Cena de carne asada del domingo

- *1 asado de carne de res deshuesado (alrededor de 4 libras/2 Kg.)*
- *2-3 dientes de ajo, cortados en pedazos finitos*
- *¼ cucharadita (1 ml) de sal*
- *¼ cucharaditas (1 ml) de pimienta negra*
- *3 rebanadas de tocino, picadas*
- *2 cebollas medianas, cortadas en pedazos delgados*
- *1 tallo de apio, cortado en rodajitas de ½ pulgada (1.25 cm.)*
- *2 libras (1 Kg.) de papas, cortadas en trozos de ½ pulgada (3.75 cm.)*
- *½ libra (227 g) de zanahorias, cortadas en trozos de 1 pulgada (2.5 cm.)*
- *½ libra (227 g) de chirivías, sin cáscara, cortadas a la mitad en forma transversal y en trozos de 1 pulgada (2.5 cm.)*
- *1 cucharadita (5 ml) de mejorana seca*
- *1 cucharadita (2 ml) de tomillo seco*
- *1 lata (10¾ onzas/ 284 ml) de puré de tomates condensado*
- *½ taza (125 ml) más*
- *⅓ taza (75 ml) de consomé de carne de res condensado, fraccionado*
- *½ cucharadita (2 ml) de mostaza seca*
- *2 cucharadas (30 ml) de vinagre balsámico*
- *3 cucharadas (45 ml) de harina*

Secar la carne con toallas de papel. Hacer cortes profundos en la superficie del asado; insertar el ajo. Salpimentar ligeramente la carne. Reservar.

En una sartén grande, cocinar el tocino hasta que esté crocante; retirar con la espumadera y reservar. Agregar el asado al líquido; cocinar de 5 a 8 minutos, dándole la vuelta de vez en cuando hasta que se dore. Retirar del fuego.

Colocar las cebollas y el apio en el recipiente de cerámica de la olla lenta. Colocar el asado sobre los vegetales; verter el líquido sobre el asado. Agregar el tocino, las papas, las zanahorias y chirivías. Rociar con mejorana y tomillo. En un recipiente mediano, combinar puré de tomates, ½ taza (125 ml) de consomé, mostaza y vinagre. Verter sobre la mezcla en la olla lenta. Tapar y cocinar en BAJA (LOW) de 8 a 10 horas o hasta que el asado y los vegetales estén tiernos.

Colocar el asado en la tabla de cortar. Con la espumadera, poner los vegetales en un recipiente para servir. Tapar ambos para mantenerlos tibios. En un recipiente pequeño, mezclar la harina y el consomé restante ⅓ taza (75 ml). Mezclar al líquido en la olla lenta. Tapar y cocinar en ALTA (HIGH) alrededor de 10 minutos o hasta que se espese. Cortar el asado en rodajas. Servir el asado y los vegetales con la salsa.

Rinde: 10 a 12 porciones.

*Si lo desea, puede reemplazar ½ libra (227 g) de zanahorias por las chirivías.

Por porción: cerca de 510 cal, 42 g pro, 29 g carb, 24 g grasas, 9 g grasas sat, 110 mg col, 460 mg sod

Sándwich de cerdo a la barbacoa

- *1 cebolla grande, picado grueso*
- *2 cucharadas (30 ml) de condimento de barbacoa (disponible en el sector de especias)*
- *2 cucharaditas (10 ml) de chile o polvo de chile*
- *½ cucharadita (2 ml) de pimiento rojo molido*
- *4½ libras (2.25 Kg.) de asado de lomo de cerdo deshuesado*
- *4 dientes de ajo grandes, picados*

Salsa

- *¼ taza (50 ml) de melaza*
- *¼ taza (50 ml) de salsa de chili preparada*
- *2 cucharadas (30 ml) de vinagre de sidra*
- *1 cucharada (15 ml) de mostaza*
- *1½ cucharadita (7 ml) de salsa Worcestershire*
- *½ cucharadita (2 ml) de sal*
- *½ cucharadita (2 ml) de pimienta negra*
- *½ cucharadita (2 ml) de saborizante de humo líquido*
- *¼ cucharadita (1 ml) de salsa de pimiento picante*
- *20 panecillos redondos o de Viena*

Colocar la cebolla en el recipiente de cerámica de la olla lenta. En un recipiente pequeño, combinar el condimento de barbacoa, polvo de chili y pimiento rojo. Quitar toda la red de las carnes. Frotar la carne de forma pareja con la mezcla de condimento; colocar sobre la cebolla en la olla lenta. Coronar con ajo.

En un recipiente mediano, combinar todos los ingredientes de la salsa. Verter en forma pareja sobre el asado. Tapar y cocinar en AUTO de 6½ a 7½ horas o hasta que el asado esté tierno.

Colocar el cerdo en la superficie de trabajo. Quitar la grasa de la salsa, si lo desea. Con 2 tenedores, triturar el cerdo. Volver a colocar en la olla lenta; mezclar en la salsa. Servir inmediatamente o mantener tibio en el modo BUFFET. Servir en panecillos.

Rinde: 20 sándwiches (½ taza [125 ml] de cerdo por porción).

Por porción: cerca de 330 cal, 28 g pro, 35 g carb, 8 g grasas, 2 g grasas sat, 65 mg col, 830 mg sod.

Consejo: la mezcla de cerdo se congela bien.

Sándwich de salchicha y huevo en pan Sourdough Strata

- *5 tazas de pan sourdough (cortado en cubos de ½ pulgada/1.25 cm), fraccionado*
- *12 onzas (340 g) de salchichas, cocidas, desmenuzadas y fraccionadas*
- *1 taza (4 onzas / 115 g) de queso Cheddar cortado en tiras, fraccionado*
- *1 taza (4 onzas / 115 g) de queso Suizo cortado en tiras, fraccionado*
- *¼ taza (50 ml) de cebolletas picadas, fraccionadas*
- *½ pimiento rojo pequeño, picado y fraccionado*
- *2 tazas (500 ml) de espinaca picada, descongelada y escurrida*
- *6 huevos*
- *2 tazas (500 ml) mitad leche y mitad crema liviana*
- *1 cucharadita (10 ml) de sal*
- *¼ cucharadita (1 ml) de pimiento rojo molido*

Hacer capas con la mitad del pan, la salchicha, el queso Cheddar, el queso Suizo, las cebollas y el pimiento rojo en el recipiente de cerámica de la olla lenta rociado con aerosol de cocina antiadherente. Coronar en forma pareja con espinaca. Repetir las capas con las mitades restantes de pan, salchicha, queso Cheddar, queso Suizo, cebollas y pimiento rojo.

En un recipiente grande, mezclar los huevos, la leche y la crema, la sal y el pimiento rojo molido. Verter en forma pareja sobre la mezcla en capas. Tapar y cocinar en BAJA (LOW) de 2 a 3 horas o hasta que se infle levemente y el centro esté listo.

Rinde: 8 porciones.

Por porción: cerca de 400 cal, 20 g pro, 19 g carb, 27 g grasas, 14 g grasas sat, 225 mg col, 860 mg sod.

Carne de res a la Bourguignonne

- *3½ libras (1.6 Kg.) de asado de carne de res deshuesado*, desgrasado y cortado en trozos de 1½ pulgadas (3.75 cm.)*
- *½ libra (227 g) de cebollas pequeñas, sin cáscara*
- *2 zanahorias medianas, picado fino*
- *4 cucharadas (60 ml) de hojas de perejil frescas cortadas, fraccionadas*
- *2 cucharaditas (10 ml) de tomillo seco, fraccionadas*
- *1¾ cucharaditas (8 ml) de mejorana seca, fraccionada*
- *1 hoja de laurel*
- *4 dientes de ajo, picados*
- *1½ tazas (375 ml) de vino borgoña, fraccionado*
- *5 rebanadas de tocino, cortadas en pedacitos*
- *12 onzas (340 g) de hongos, cortados en cuatro*
- *⅔ taza (150 ml) de consomé de carne de res condensado (de latas de 10 onzas/285 g), fraccionado*
- *2 cucharadas (30 ml) de puré de tomates (de lata de 6 onzas /175 g)*
- *¾ cucharadita (3 ml) de sal*
- *½ cucharadita (2 ml) de pimienta negra, molido grueso*
- *¼ taza (50 ml) de harina*

En una bolsa plástica para alimentos o en un recipiente grande, mezclar la carne de res, las cebollas, las zanahorias, 2 cucharadas (30 ml) de perejil, 1¼ cucharadita (7 ml) de tomillo, 1 cucharadita (5 ml) de mejorana, la hoja de laurel y ajo. Mezclar bien. Agregar ¾ taza (185 ml) de vino. Mezclar bien para cubrir. Refrigerar al menos 8 horas o toda la noche.

Coloque la mezcla de la carne de res en el recipiente de cerámica de la olla lenta. En una sartén mediana a fuego medio, cocine el tocino hasta que esté crocante. Agregue el tocino y la grasa que suelta a la olla lenta. Agregue la cucharadita restante ¾ (3 ml) de tomillo, ¾ cucharadita (3 ml) de mejorana y ¾ taza (185 ml) de vino. Agregue los hongos, ⅓ taza (75 ml) de consomé, el puré de tomates, sal y pimienta. Mezcle bien. Tapar y cocinar en COCCIÓN LENTA (SIMMER) de 8 a 10 horas o hasta que esté tierno.

Retire y quite la hoja de laurel. En un recipiente pequeño, mezclar la harina con el ⅓ de taza (75 ml) de consomé restante. Verter a la mezcla de la carne. Tapar y cocinar en ALTA (HIGH) de 10 a 15 minutos o hasta que se espese. Mezclar las 2 cucharadas restantes (30 ml) de perejil. Servir con fideos o puré de papas, si lo desea.

Rinde: 10 porciones (1 taza [250 ml] por porción).

*Si lo desea, sustituya 2¾ libras (1.3 Kg.) por trozos de carne guisados para asar.

Por porción: cerca de 510 cal, 34 g pro, 14 g carb, 34 g grasas, 13 g grasas sat, 110 mg col, 920 mg sod

Arrollado de carne a la italiana (Braciola)

- *1 bistec de carne de res (alrededor de 1½ libras /680 g)*
- *Sal, si lo desea*
- *Pimienta negra, si lo desea*
- *6 dientes de ajo, picados*
- *1⅓ tazas (325 ml) de hojas de albahaca sueltas y frescas, bien secas*
- *¾ taza (175 ml) de hojas de perejil sueltas y frescas, bien secas*
- *⅓ taza (75 ml) de hojas de orégano sueltas y frescas, bien secas*
- *6 cebolletas, cortadas en pedazos de 1 pulgada*
- *¾ taza (185 ml) de queso parmesano gratinado*
- *2 cucharadas (30 ml) de miga de pan italiano secas*
- *3 cucharadas (45 ml) de aceite de oliva, fraccionado*
- *1 cebolla mediana, cortada en trozos grandes*
- *1 pimiento rojo o amarillo, picado grueso*
- *4 tomates Roma, cortado grueso*
- *1 tarro (10 onzas/ 285 g) de salsa marinara refrigerada*

Espolvorear ambos lados del bistec con sal y pimienta negra, si lo desea. Comenzando por el centro, golpear el bistec con un mazo para carne plano hasta formar un rectángulo (alrededor de ¼ pulgada ó 0.6 cm. de espesor). Reservar.

En un procesador de alimentos, ajuste la cuchilla multiuso en el recipiente que se está usando. Con el procesador en funcionamiento, agregar el ajo. Procesar hasta picar. Agregar la albahaca, el perejil, el orégano y las cebolletas. Procesar hasta cortar en pedacitos. Agregar queso, miga de pan y 1 cucharada (15 ml) de aceite. Procesar hasta que quede mezclado. Dejando ½ pulgada (1.25 cm.) en los bordes más largos, esparcir la mezcla sobre la carne de forma pareja presionando firmemente. Comenzando por el lado más largo, enrollar doblando los lados para encerrar el relleno. Sujetar con palillos de madera o hilo de cocina.*

En una sartén grande o en horno danés a temperatura media-alta, calentar las 2 cucharadas (30 ml) restantes de aceite. Agregar el arrollado; cocinar de 5 a 7 minutos o hasta que esté dorado, dándole vuelta de vez en cuando.

Colocar la cebolla mediana en el recipiente de cerámica de la Slow Cooker, rociado con aerosol de cocina antiadherente. Agregar el arrollado de carne y los jugos que queden en la sartén. Coronar con pimiento y tomates. Rociar en forma pareja con salsa marinara. Tapar y cocinar en COCCIÓN LENTA (SIMMER) de 8 a 10 horas o hasta que la carne esté tierna. Colocar la carne en la superficie de trabajo y cortar en rebanadas. Servir la carne y la salsa con espaguetis u otra pasta preferida.

Rinde: 6 porciones.

* A este punto, el arrollado de carne se puede preparar con 8 horas de anticipación, envuelto en plástico y refrigerado.

Por porción: cerca de 350 cal, 31 g pro, 15 g carb, 19 g grasas, 6 g grasas sat, 55 mg col, 380 mg sod.

Consejo: si el bistec tiene ½ pulgadas (1.25 cm) o es más grueso, hacer un corte mariposa utilizando un cuchillo filoso. Comenzando por el lado más largo del bistec, cortar horizontalmente sin pasar al otro lado. Abrir el bistec y golpear ligeramente para alisar.

Relleno de celebración

11 tazas de pan sourdough, francés u otro pan para focaccia (cortado en cubos de ½ pulgada /1.25 cm.)
½ taza (125 ml) de manteca o margarina, derretida
⅓ taza (75 ml) de aceite de oliva, 2 cucharadas de (30 ml) manteca o margarina
⅓ taza (75 ml) de cebolla escalonia
12 onzas (340 g) de hongos, cortados en cuatro
12 onzas (340 g) de salchichón
1 manzana mediana, sin cáscara ni corazón y cortada
½ taza (125 ml) de nueces o castañas, tostadas, cortadas en pedazos grandes
⅓ taza (75 ml) de hojas de perejil fresco cortadas
⅓ taza (75 ml) de hojas de salvia frescas cortadas
2 cucharaditas (10 ml) de hojas de tomillo frescas
½ cucharadita (2 ml) de sal
½ cucharadita (2 ml) de pimienta negra
2½ tazas (625 ml) de caldo de gallina
1 huevo, revuelto

En un recipiente bastante grande, mezclar el pan, ½ taza (125 ml) de manteca y aceite de oliva; sacudir para cubrir en forma pareja. Esparcir en una placa para horno. Hornear a 300 °F (150 °C) de 1 a 1½ hora o hasta que esté seco, revolviendo de vez en cuando. Dejar enfriar completamente.

Colocar los cubos de pan en el recipiente de cerámica de la Slow Cooker rociado con aerosol de cocina antiadherente. En una sartén mediana, derretir a fuego medio-alto 2 cucharadas (30 ml) de manteca. Agregar la cebolla escalonia; cocinar y revolver 2 minutos. Agregar los hongos; cocinar 2 minutos, revolviendo de vez en cuando. Agregar los hongos a la mezcla del pan. En la misma sartén, a fuego medio-alto, cocinar el salchichón hasta que deje de tener color rosado; revolver con frecuencia. Escurrir. Agregar el salchichón, la manzana, las nueces, el perejil, la salvia, el tomillo, sal y pimienta a la mezcla del pan. Mezclar bien. En un recipiente grande, mezclar el caldo y el huevo. Verter sobre la mezcla del pan, revolver bien hasta que el líquido se absorba. Tapar y cocinar en COCCIÓN LENTA (SIMMER) de 5 a 6 horas o hasta que la temperatura sea de por lo menos 175 °F (80 °C). Revolver antes de servir.

Rinde: 18 porciones (½ taza [125 ml] por porción).

*Sustituir 3½ onzas (100 g) de hongos shiitake cortados en pedazos grandes por 4 onzas (115 g) de hongos tipo ombligo, si lo desea.

Por porción: cerca de 250 cal, 5 g pro, 16 g carb, 19 g grasas, 7 g grasas sat, 40 mg col, 530 mg sod.

Consejo: el pan de textura firme es mejor para esta receta; usar un surtido de su pan preferido para textura y sabor interesante. El pan se puede tostar con 1 día de antelación; guardar en un recipiente sin tapar completamente en lugar fresco y seco.

Sopa de lentejas y vegetales del Medio Oriente

- *2 libras (1 Kg.) de lentejas secas, enjuagadas y clasificadas*
- *1 taza (250 ml) de guisantes majados, enjuagados y clasificados*
- *16 tazas (4 cuartos / 3.8 L) de agua*
- *2 cubos extra grandes de caldo de vegetales bouillon**
- *1 cebolla grande, picada*
- *1 pimiento rojo mediano, sin semillas y cortado en trozos grandes*
- *1 papa grande, cortada en cubos de ½ pulgada (1.25 cm.)*
- *2 zanahorias medianas, picado fino*
- *6 dientes de ajo, picados*
- *3 hojas de laurel*
- *1 cucharadita (15 ml) de comino molido*
- *1 cucharadita (5 ml) de semillas de hinojo, picadas*
- *1 cucharadita (5 ml) de pimiento molido*
- *1½ cucharaditas (7 ml) de sal*
- *1 cucharadita (5 ml) pimiento molido cortado en pedazos grandes*
- *½ cucharadita (7 ml) de sal*
- *¼ taza (50 ml) de jugo de limón fresco*

Mezclar todos los ingredientes excepto el cilantro y el jugo de limón en el recipiente de cerámica de la olla lenta. Tapar y cocinar en COCCIÓN LENTA (SIMMER) de 8 a 10 horas. Mezclar en el cilantro y el jugo de limón. Quitar las hojas de laurel antes de servir.

Rinde: 24 (1 taza [250 ml]) porciones.

* Se puede sustituir un cuarto (1 L) de caldo de vegetales por cubos de caldo bouillon y un cuarto (1 L) de agua.

Por porción: cerca de 180 cal, 12 g pro, 33 g carb, 0 g grasas, 0 g grasas sat, 0 mg col, 310 mg sod.

Consejo: Congelar las sobras en envases para alimentos para su uso posterior.

Garantía de la olla lenta de KitchenAid™

Duración de la garantía:	KitchenAid pagará por:	KitchenAid no pagará por:
50 estados de los Estados Unidos, el Distrito de Columbia, Canadá y Puerto Rico: Un año de garantía limitada a partir de la fecha de compra.	**50 estados de los Estados Unidos, el Distrito de Columbia y Canadá:** El reemplazo de su olla lenta sin dificultades. Consulte la siguiente página para obtener los detalles sobre cómo realizar el reemplazo. O **En Puerto Rico:** Los costos de los repuestos y del trabajo de reparación para corregir los defectos en los materiales y la mano de obra. El servicio técnico debe ser provisto por un Centro de servicio técnico de KitchenAid autorizado. Para solicitar un servicio técnico, siga las instrucciones de la página 87.	A. Las reparaciones cuando la olla lenta sea utilizada con otro fin que no sea el uso doméstico normal de una familia. B. Los daños como consecuencia de un accidente, alteración, mal uso, abuso o uso con productos no aprobados por KitchenAid. C. Los costos de repuestos o de mano de obra de reparación de la olla lenta cuando haya sido utilizada fuera del país en donde fue comprada.

LA EXENCIÓN DE RESPONSABILIDADES DE LAS GARANTÍAS IMPLÍCITAS, LAS GARANTÍAS IMPLÍCITAS DE LIMITACIÓN DE LOS RECURSOS, INCLUYENDO GARANTÍAS EN LA MEDIDA EN QUE SE APLIQUEN A LA COMERCIABILIDAD O APTITUD CON UN FIN DETERMINADO, SON EXCLUIDAS EN LA MEDIDA PERMITIDA POR LEY. CUALQUIER GARANTÍA IMPLÍCITA QUE PUEDA SER IMPUESTA POR LEY ESTÁ LIMITADA A UN AÑO O AL PERÍODO MÁS CORTO PERMITIDO POR LEY. ALGUNOS ESTADOS Y PROVINCIAS NO PERMITEN LIMITACIONES NI EXCLUSIONES EN RELACIÓN CON LA DURACIÓN DE UNA GARANTÍA IMPLÍCITA DE COMERCIABILIDAD O DE APTITUD, DE MANERA TAL QUE LAS LIMITACIONES O EXCLUSIONES ANTERIORES PUEDEN QUE NO SE APLIQUEN EN SU CASO.

SI ESTE PRODUCTO NO FUNCIONA SEGÚN SE GARANTIZA, EL ÚNICO Y EXCLUSIVO RECURSO DEL CLIENTE SERÁ LA REPARACIÓN O EL REEMPLAZO SEGÚN LOS TÉRMINOS Y LAS CONDICIONES DE ESTA GARANTÍA LIMITADA. KITCHENAID Y KITCHENAID CANADA NO ASUMEN NINGUNA RESPONSABILIDAD POR DAÑOS INCIDENTALES O CONSIGUIENTES. Esta garantía le otorga derechos legales específicos y es posible que usted goce de otros derechos que varían de estado en estado o de provincia en provincia.

Garantía de reemplazo sin dificultades en los 50 estados de los Estados Unidos y en el Distrito de Columbia

Confiamos tanto en que la calidad de nuestros productos cumple con las exigentes normas de KitchenAid, que si la olla lenta presentara alguna falla durante el primer año, le enviaremos un reemplazo sin cargo idéntico o comparable a su domicilio y arreglaremos la devolución de la olla lenta original. El reemplazo de su unidad también estará cubierto por nuestra garantía limitada de un año. Siga estas instrucciones para recibir este servicio de calidad.

Si su olla lenta KitchenAid™ presentara alguna falla durante el primer año, simplemente llame gratis a nuestro Centro de satisfacción al cliente KitchenAid al 1-800-541-6390, de lunes a viernes de 8 a.m. a 8 p.m. (Hora del Este), o los sábados, de 10 a.m. a 5 p.m. Proporcione al asesor su dirección completa para el envío. (No se aceptan números de casillas postales).

Cuando reciba la unidad de reemplazo de su olla lenta, utilice la caja y los materiales de embalaje para embalar la olla lenta original. En la caja, escriba su nombre y dirección en un papel junto con la copia del comprobante de compra (recibo de compra, ticket de la tarjeta de crédito, etc.)

Garantía de reemplazo sin dificultades en Canadá

Confiamos tanto en que la calidad de nuestros productos cumple con las exigentes normas de KitchenAid que, si su olla lenta presentara alguna falla durante el primer año, KitchenAid Canada la reemplazará por una idéntica o comparable. El reemplazo de su unidad también estará cubierto por nuestra garantía limitada de un año. Siga estas instrucciones para recibir este servicio de calidad.

Si su olla lenta KitchenAid™ presentara alguna falla durante el primer año, lleve la olla lenta, o mándela con envío a cobrar, a un Centro de servicio técnico KitchenAid® autorizado. En la caja, escriba su nombre y dirección postal en un papel junto con la copia del comprobante de compra (recibo de compra, ticket de la tarjeta de crédito, etc.). La olla lenta de reemplazo se le entregará de forma prepaga y asegurada. Si no queda satisfecho con el servicio, llame de manera gratuita a nuestro Centro de interacción con el cliente al 1-800-807-6777. O escríbanos a:

Customer Interaction Centre
KitchenAid Canada
1901 Minnesota Court
Mississauga, ON L5N 3A7

Cómo obtener el servicio de garantía en Puerto Rico

Su olla lenta KitchenAid™ tiene garantía de un año a partir de la fecha de compra. KitchenAid pagará los repuestos y la mano de obra para corregir defectos en los materiales y en la mano de obra. El servicio técnico debe ser provisto por un Centro de servicio técnico de KitchenAid autorizado.

Lleve la olla lenta o mándela con envío asegurado a cobrar a un Centro de servicio técnico de KitchenAid autorizado. La olla lenta reparada se le entregará de forma prepaga y asegurada. Si no queda satisfecho con el servicio, llame de manera gratuita al 1-800-541-6390 para averiguar la ubicación del Centro de servicio técnico más cercano.

Cómo obtener el servicio de garantía una vez vencida la garantía – Todos los lugares

Antes de llamar al servicio técnico, revise la sección de Solución de problemas en la página 72.

Para obtener información sobre el servicio técnico en los 50 estados de los Estados Unidos, Distrito de Columbia y Puerto Rico,
llame de manera gratuita al
1-800-541-6390.

O escriba a:
Customer Satisfaction Center
KitchenAid Portable Appliances
P.O. Box 218
St. Joseph, MI 49085-0218

O contáctese con un Centro de servicio técnico autorizado cercano a su domicilio.

Para obtener información sobre el servicio técnico en Canadá,
llame de manera gratuita al
1-800-807-6777.

O escriba a:
Customer Interaction Centre
KitchenAid Canada
1901 Minnesota Court
Mississauga, ON L5N 3A7

Cómo obtener el servicio técnico en otros lugares

Consulte su distribuidor de KitchenAid local o a la tienda donde compró la olla lenta para obtener información sobre el servicio técnico.

Para obtener información sobre el servicio técnico en México,
llame de manera gratuita al
01-800-024-17-17
(JV Distribuciones)

O

01-800-902-31-00
(Industrias Birtman)

Como realizar un pedido de accesorios y repuestos

Para solicitar accesorios o repuestos para su olla lenta en los 50 estados de los Estados Unidos, Distrito de Columbia y Puerto Rico,
llame de manera gratuita al 1-800-541-6390 de lunes a viernes, de 8 a.m. a 8 p.m. (Hora del Este) o los sábados, de 10 a.m. a 5 p.m.

O escriba a:
Customer Satisfaction Center,
KitchenAid Portable Appliances,
P.O. Box 218,
St. Joseph, MI 49085-0218

Para solicitar accesorios o repuestos para su olla lenta en Canadá,
llame de manera gratuita al 1-800-807-6777.

O escriba a:
Customer Interaction Centre
KitchenAid Canada
1901 Minnesota Court
Mississauga, ON L5N 3A7

Para solicitar accesorios o repuestos para su olla lenta en México,
llame de manera gratuita al 01-800-024-17-17
(JV Distribuciones)

o al

01-800-902-31-00
(Industrias Birtman)

® Registered trademark/Marque déposée/Marca registrada KitchenAid, U.S.A.
™ Trademark/Marque de commerce/Marca de comercio KitchenAid, U.S.A.,
KitchenAid Canada licensee in Canada/Emploi licencié par KitchenAid Canada au Canada.
© 2006. All rights reserved. Tous droits réservés. Todos los derechos reservados.

(5517dZw606)

BIEN PENSÉ. BIEN FABRIQUÉ.™